KVA Çocuk

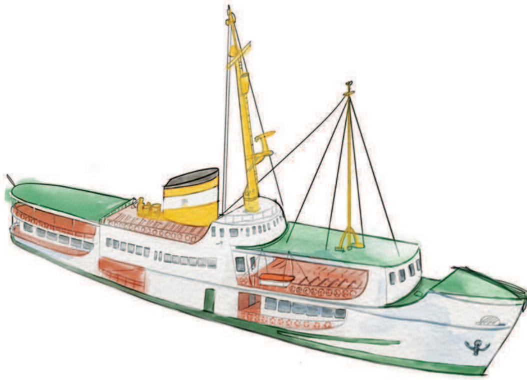
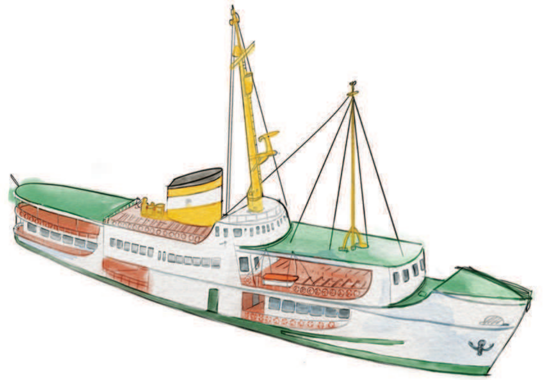
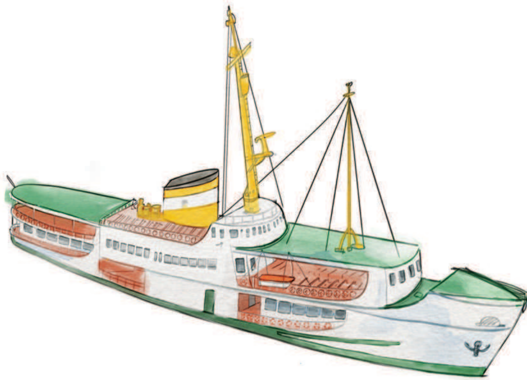
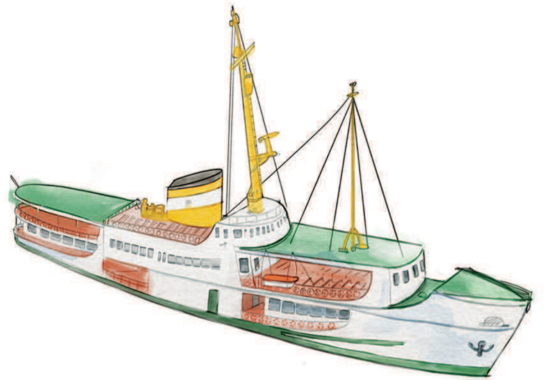
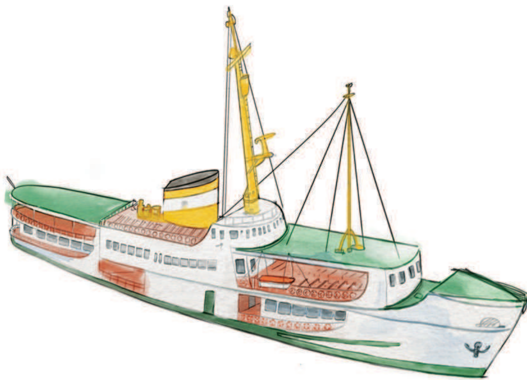
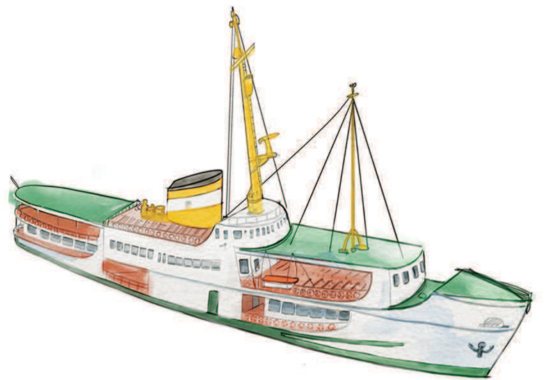
Selin Kutucular

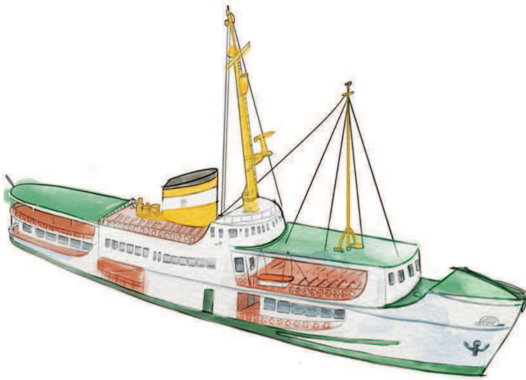
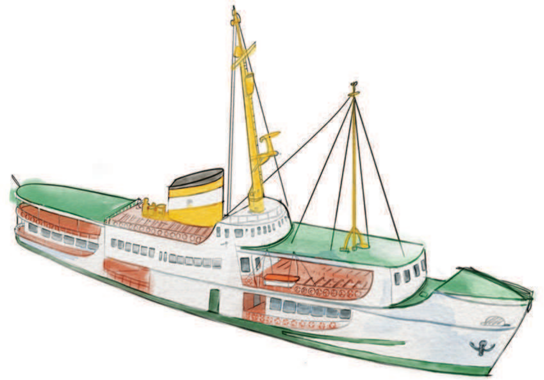
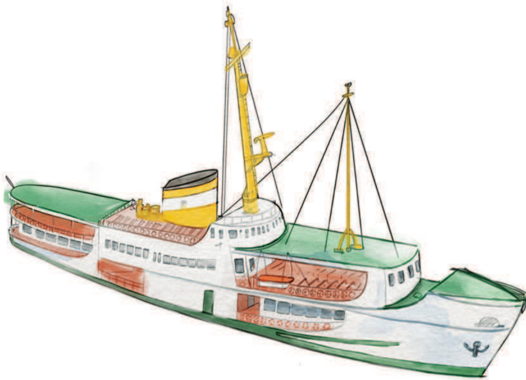
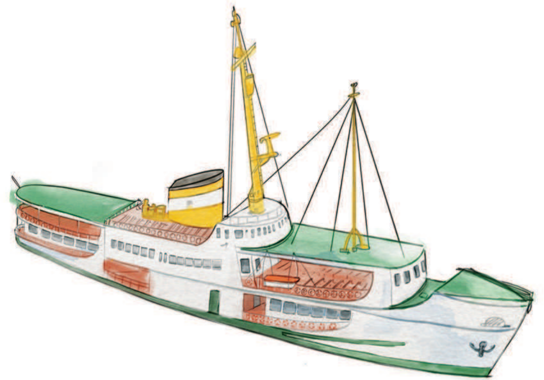
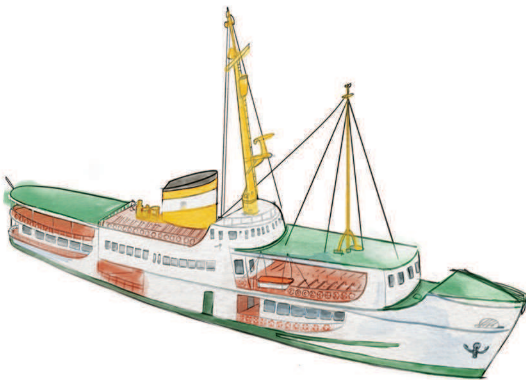
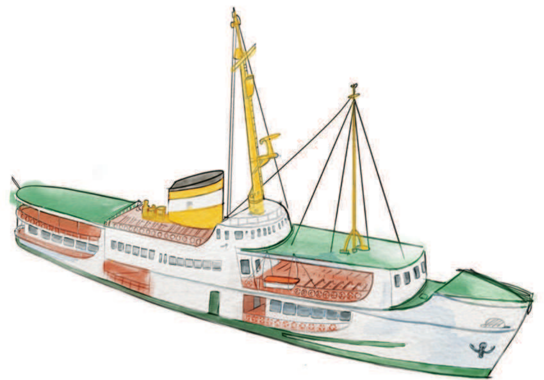
# Büyükada'nın Küçük Şefi

Büyük Dedemin Sofrasından Yemek Tarifleri



Resimleyen: İlker Sak

# Büyükada'nın Küçük Şefi

## Büyük Dedemin Sofrasından Yemek Tarifleri

Yazan: Selin Kutucular

Resimleyen: İlker Sak



Büyükada’nın Küçük Şefi: Büyük Dedemin Sofrasından Yemek Tarifleri

Yazan: Selin Kutucular
Resimleyen: İlker Sak

Ön okuma ve önerileri için Esma Güven’e teşekkür ederiz.

Editör: Sedef Özge
Grafik tasarım ve uygulama: Sedef Özge


Birinci Baskı: Kasım 2017



Baskı: Acar Matbaacılık Promosyon ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: 0212 886 56 56
Sertifika No: 29507

Sincap Yayıncılık ve Dış Tic. Ltd. Şti.
Levent Mh. Mor Karanfil Sk. No: 6 Levent 34330, Beşiktaş - İstanbul
Tel: 0212 263 08 66

KVA Çocuk bir Sincap Yayıncılık ve Dış. Tic. Ltd. Şti. markasıdır.
www.kvacocuk.com



# büyükada'nın küçük şefinden ailecek mutfağa girip birlikte uygulayabileceğiniz tarifler

*Kaan, Selin, Esra, Berna, Hakan ve Lal'in miniannesine… Dedemin bizlere emanetine…*

*Bir yazarın penceresi açılırdı bizim Büyükada bahçemize... Oyunlarımıza onun daktilo sesi karışırdı. Eşeğim Panço'nun gözlerine iltifatlar yağdırır, annemin yemeklerine bayılırdı. Yıllar geçti, çocuklarım Ece ve Mekin de onun penceresinin altında oyunlar oynadılar. Daktilo sesi başlayınca oyunların sesi kesiliyordu. Bazen ondan çekindiğimizi düşünüp üzülüyordu. Oysa buna çekinmek denemezdi. Saygı ve değer bilmek denirdi. Bana ve çocuklarıma hatırlattığı tüm değerler için ve erik ağacının dalları arasından gelip geçen ve yazmaya özendiren o daktilo sesi için, yakın bir zamanda kaybettiğimiz Başar Sabuncu'ya teşekkür ve özlemle...*

Selin Kutucular



## Fırından gelen kokularla ders çalışmak...

Mutfağa yakın bir odada ders çalışmak, ödev yapmayı biraz daha eğlenceli hale getiriyor. Bazen havuz probleminin arasında fırından gelen kokular dikkatimi bozmuyor değil ama keyif aldığım da bir gerçek. Annem ve anneannemin tencere başı sohbetleri çoğu zaman eğlenceli bir film izlemeye benziyor. Bu filmin oyuncularını tanıyorum, tanımadıklarımı da kendimi bildim bileli zihnimde canlandırmaya çalışıyorum. Mesela bembeyaz saçlı ve hep siyah giyinen Vicdan hala. Onu hep Büyükada İlkokulu'nda ders verirken hayal ediyorum. Sonra ebelik yapan büyük büyük ninem Zübeyde Hanım. Onu da hep doğumlara koşarken düşlüyorum. 1930'lu yılları hayal eden beynim zaman makinesine dönüşüyor ve çok eğleniyorum.

Benim için tartışmasız en heyecanlı kısmı, kendimi filmin içinde bulduğum anlar. Mesela birazdan bu mahlepli çatal kokusu dayanılmaz bir hal alacak ve annem beni her zamanki gibi hayal kırıklığına uğratmayacak. Şöyle seslenecek: "Mekinciğim, paşa oğlum, haydi bir ara ver çalışmaya, mutfağa gel, çatallar fırından çıktı..."

Annemin çalışmaya ara ver demesinin tadı da, çatalların tadı da damakta kalacak cinsten. Hele benim gibi hareketli bir çocuksanız, bu

teklife anında cevap verir, üstelik mutfağa giderken bir de takla atarsınız.

Mutfak benim için büyülü bir yer. Sadece yemek yemek için değil, yapmak için de giriyorum mutfağa. Bu sene ortaokuldan mezun olacağım. Annemle bir oyunumuz var. Önemli sınavlara girmeden önce yemek yapıyorum. Bana bilmediğim bir tarif veriyor, ben de tarifin aşamalarını birer birer uyguluyorum. Böylece hem rahatlıyorum hem de sevdiğim bir şeyi yaparak dikkatimi toplamış oluyorum.

Yakında yine sınavlarım var ve önüme hangi yemek tarifinin konacağını merak ediyorum. Bir kutlama pastası mı yapsam? Annem ve babam, sonuç kadar süreç de önemlidir, diyor. O zaman karne almadan önce bir kutlama yapabilirim.

Mezuniyetten sonra artık bir liseli olarak çok havalı bir yaz tatili bekliyor beni. Yazları Büyükada'da yaşıyoruz. Sonbaharın gelmesi ve okulların açılmasıyla, bu güzel evi arkamızda bırakarak İstanbul'a geliyoruz. Kışlar, ailecek yaşadığımız bu evin özlemiyle geçiyor. Bir de bunun üzerine bu sene bütün kış yazlık evimizin çatı katının heyecanıyla yaşadım. Neden mi? Çünkü mutlu çocuklar diyarı Büyükada'daki evimizin çatı katında çok eğlenceli gelişmeler oldu ve ben bunları henüz göremedim. Öyle çok merak ediyorum ki...

## Çatı katının kaderi...

Küçükken biraz korkardım kapısı hep kapalı olan evimizin en üst katından. 150 yaşındaki ahşap evimiz, kış evimizden çok farklı bir yapıya sahip. Evin ana salonundan çatı katının girişini görebildiğimiz buzlu bir cam var. Buzlu camdan gözüken karartılara bir de ahşap evlere özgü çıtırtılar eklenince, hayal dünyanız tüm hızı ve heyecanıyla çalışmaya başlıyor. Geçen yaz çatı katına merakım arttı, sanırım cesaretim de arttı ki anneannemden beni oraya çıkarmasını istedim.

Üzerinde her türlü anahtarlığın, hasır şapkaların ve nazar

boncuklarının asılı olduğu salondaki aynalı portmantodan anahtarı aldık ve birlikte merdivenleri çıkmaya başladık. Her adımda daha da heyecanlandım ve kapı açılır açılmaz bu minicik evi çok sevdim. Anneannem üzülerek bu kata haksızlık ettiklerini söyledi. Evin deposu haline gelmişti. Birlikte hayal kurmaya başladık. “Keşke ben burada yaşasam.” dedim. Bir anda yüzü gülmeye başladı. “Mekinciğim, babam hayatta olsa bu isteğine çok sevinirdi.” diye cevap verdi. İşte çatı katının kaderi o anda değişti. Aile büyüklerim, bu sevimli mekanı biz yeni nesil için yenilemeye karar verdi. Anlayacağınız benim için bu kış, çatı katını merak ederek ve aramızda olmayan bir aile büyüğüne, büyük dedeme şükran duyarak geçti.





## Büyük dedem...

Anneannemin babası, yani benim büyük dedem Sabahattin Bilgütay, ki ben onu en son 2,5 yaşında gördüm, çok özel bir insanmış. Onu hatırlıyor muyum yoksa her an aramızdaymışçasına anıldığı için duyduklarımdan mı aklımda canlandırıyorum, tam emin değilim. Emin olduğum bir şey var: Size onu daha yakından anlatmak istiyorum.

Büyük dedemin ailesi, 1913 yılında Selanik'ten İstanbul'a gelmiş. Marmara Denizi'nin "Prens Adaları" diye isimlendirilen takımadalarının en büyüğü olan Büyükada'ya yerleşmişler. Göçün getirdiği tüm zorlukları ve özlemi yaşamışlar.

Hiç düşündünüz mü bilmem ama insanlar bir yerden bir yere göç edince tencere tavalarını yanlarında taşıyamasalar da sevdikleri yemeklerin tatlarını ve kokularını hiç kaybetmiyorlar. Yemek tarifleri sanki onların eski yurtlarının hatırası oluyor. Sanırım bu yüzden bizim ailede tarifler çok önemlidir. Büyükler yemeklerin nasıl yapıldığını küçüklere hiç sıkılmadan hem anlatır hem gösterir. Gelenek hep devam ediyor. Benim yapmayı ilk öğrendiğim yemek, kestaneli yenibaharlı pilav.

## Kestaneli yenibaharlı pilav

*2 su bardağı pirinç (20 dakika tuzlu kaynar suda bekletilip süzülmüş)*
*2 adet soğan*
*100 gr tereyağı*
*2 çorba kaşığı zeytinyağı*
*1-2 damla limon suyu*
*30 adet közlenmiş ve ayıklanmış kestane*
*3 tatlı kaşığı toz şeker*
*2 silme tatlı kaşığı tuz*
*2 su bardağı hindi suyu*
*Yarım tatlı kaşığı yenibahar*



Küp küp doğradığınız soğanı tereyağı ve sıvı yağda şekerle beraber kavurun. Kestaneleri ekleyerek kavurmaya devam edin. Pirinçleri de biraz kavurduktan sonra, 1-2 damla limon suyuyla beraber hindi suyunu ve tuzu ekleyin. Önce harlı ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte su iyice çekene kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Altını kapatın ve yenibaharı ekleyin. 5 dakika dinlendikten sonra karıştırın. 10 dakika da üzerini bir bezle örtüp kapağı kapalı olarak dinlendirin.

Annem pilavı çok önemser. Pirinci haşladıktan sonra 7 kere yıkayıp süzmek gerek, der. Bir de dinlendirme kısmı önemli tabii. Tertemiz bir mutfak havlusu tencerenin üzerine örtülür, cam kapak kapatılır ve pilav tane tane olana kadar dinlendirilir. Tahta kaşıkla karıştırırken ezmemeye dikkat edilir. Ben de sofrada pilava meraklıyım. Kestaneli pilavı özellikle seviyorum. Fena da yapmıyorum doğrusu. Sırrım ne derseniz… mutlaka hindi ya da nuar suyu derim. Nasıl mı yapıyorum? Bir hindi butunu ya da nuarı bir soğan ve tuzla iyice yumuşayıncaya kadar haşlıyorum. Süzdükten sonra suyunu çorbalarda ve pilavlarda

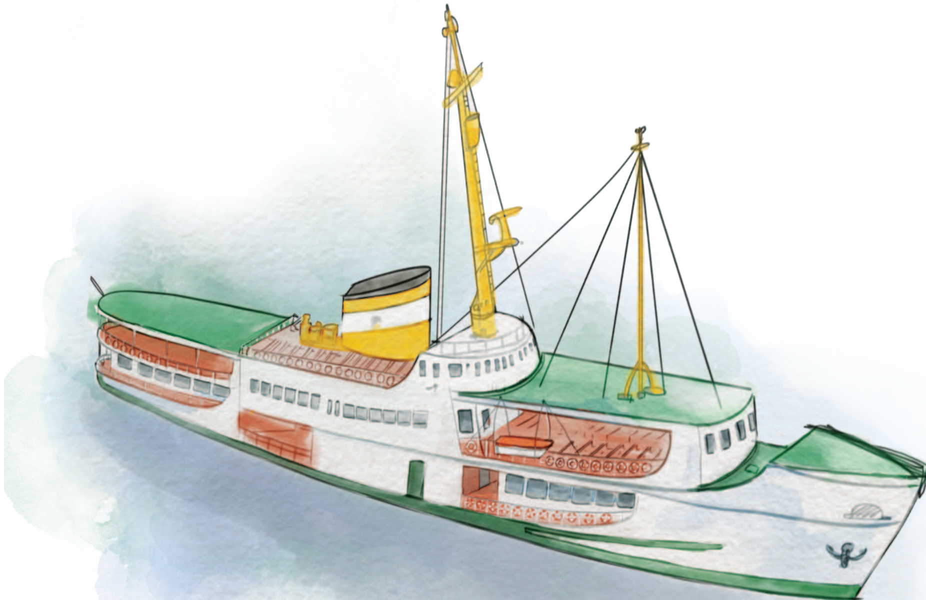
kullanabilirsiniz. Kalan suyu dondurabilir ve böylece her an kendinizi lezzetli bir yemek yapmak için hazır hissedebilirsiniz.

Bizim ailede yemek yapmak, doymak ve doyurmaktan çok daha fazlasıdır. Durum böyle olunca, tahta kaşığı tencerenin dibine vura vura muhallebi pişirmek, kadınbudu köftenin saçakları, içinden madeni para çıkan çörek, analı kızlı, dombik, hongurvaz, üzülmüş domates… gibi sözler (bunların bazıları bizim ailede yemeklere verdiğimiz takma isimler), belki sizler için çok anlamlı olmayabilir ama benim için neler ifade ediyor bilemezsiniz. Mutfak kocaman bir dünya ve ben mutfaktan çıkan sesler ve kokularla hayal kurmaya çok erken yaşlarda başladım.

## Haydi bakalım, 100'e kadar sayın...

Hayal demişken büyük dedemin evini, bahçesini ve Büyükada'yı biraz daha anlatsam iyi olur.

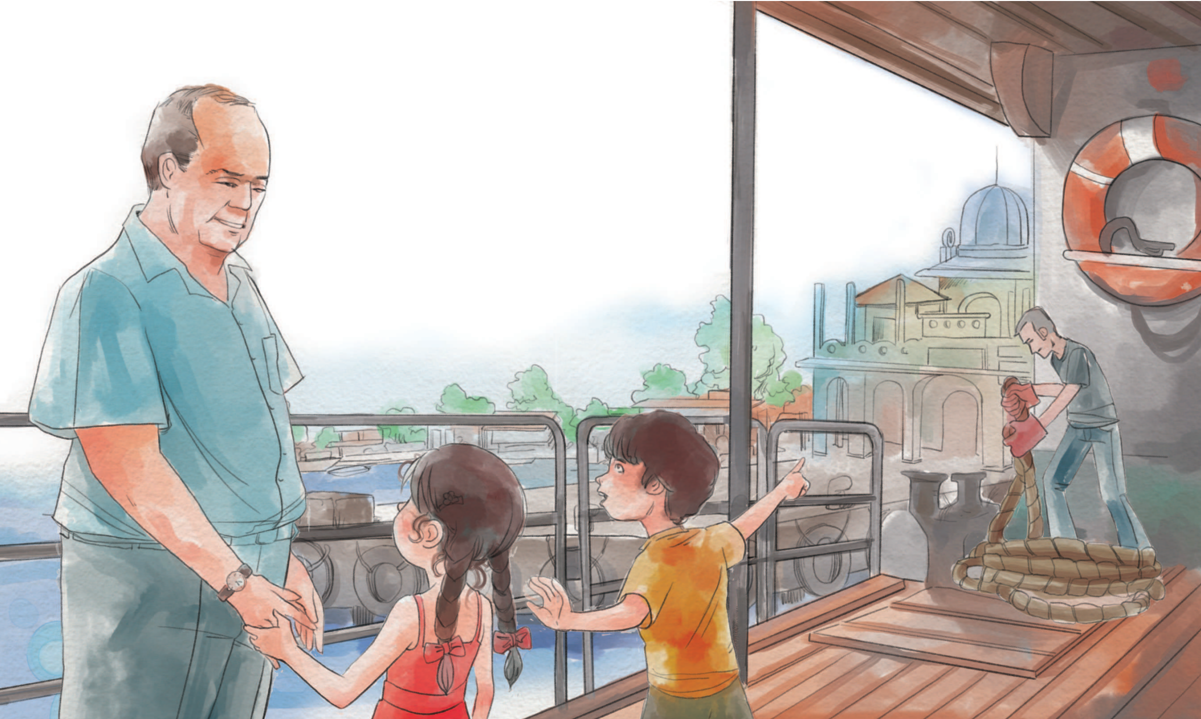
Büyükada'nın tarihi yapılarını, doğal güzelliklerini çoğunuzun bildiğini düşünüyorum. Ben size bu çok özel adayı, ada yaşamını çok seven bir çocuğun gözünden anlatmak istiyorum.



Büyükada İstanbul'a aslında çok yakın. Sayıları artık çok azalan şehir hatları vapurlarından birine denk gelip adaya ulaşırsanız, siz de zaman makinenizi çalıştırabilir ve belki 150 yıl önce adaya yaklaşan bu vapurların içindeki bir çocuğun hissettiği heyecanı yaşayabilirsiniz.

Şimdi biz 150 yıl öncesine değil ama 40 yıl öncesine gidelim. Büyük dedem, vapur Heybeliada'dan demir alıp Büyükada'ya rotasını çevirdiğinde artık sabırsızlanan torunlarını oyalamak için bir matematik oyunu oynarmış: "Haydi bakalım yüze kadar sayın, siz yüz dediğinizde çımacı halatları Büyükada'ya fırlatacak." Gerçekten de öyle olurmuş, torunların heyecandan büyüyen gözleriyle baktıkları koca eldivenli çımacı, dudaklardan yüz sayısı çıkınca kıvrım kıvrım halatı fırlatıverirmiş.

Şimdilerde biz deniz otobüslerini kullanıyoruz çoğunlukla. Hızlıca ulaşıyoruz adaya. Zaten herkesin elinde bir akıllı telefon olduğu için ne yazık ki dedeler ve torunların oyun oynamaya pek vakti olmuyor. Acaba her yaz ilk adaya çıkışta nineler, dedeler mutlu bir yaz için iyi dileklerde bulunmayı fısıldıyorlar mı küçüklerin kulaklarına, onu da bilmiyorum. Benimkiler hâlâ yapıyor...



## Torik ve Kefal'le tanışalım...

İskeleye adımınızı attığınızda hava ne kadar sıcak olursa olsun adanın rüzgârını hissetmek, şehrin karmaşasından ve trafiğinden çıkıp martı seslerini, bisiklet zillerini, faytonların tıkırtılarını duyabilmek çok güzel bir duygu. Kışın adaya özlem denince benim aklıma gelen de işte bu an... Şehirden gelip ada iskelesine ayak bastığım o eşsiz an.

Evimize doğru yürürken içinden geçtiğimiz çarşının da bazı sembolleri var. Midyeciler başta geliyor. Dedem midye keyfi yaparken onunla her zaman ilginç sohbetler yaparız. Bazen de beni Büyükada'nın eski restoranları Milto ya da Façyo'ya götürür. Dedem bana adanın eski yaşantısını anlatır. Masal dinler gibi dinlerim. Bizim ailede sofranın önemi büyük olduğu için konu mutlaka mutfağa gelir. En çok denizden çıkanları hasretle anar dedem. Önceleri çok küçük olduğum için dedemin "Torik" ve "Kefal" isimli arkadaşları olduğunu zannediyordum. Her balığın bir kişiliği varmışcasına anlatır ve artık bulamadıklarının özlemini hissettirir. Çok komik biridir benim dedem. Her zaman güldürürken düşündürür. Sevdikleriyle kurduğu ilişkiler hep özeldir. Büyükada'nın sessiz sembolü Selim Uzun'la işaret diliyle ne güzel anlaşırdı mesela. Dedemle artık aramızda olmayan Selim abinin sohbetini çok özlüyoruz. Aslında şimdi galiba dedemin çok sevdiği bir tarifi paylaşma zamanı geldi...



## Midye salma

*50 tane midye*
*2 iri soğan*
*4 iri domates*
*1 su bardağı zeytinyağı*
*2 tatlı kaşığı tuz*
*2 tatlı kaşığı şeker*
*1 tatlı kaşığı karabiber*
*4 su bardağı pirinç*
*4 su bardağı su*



Pirinci 20 dakika tuzlu suda haşlayın, bolca yıkayın ve süzün.

Midyelerinizi de iyice yıkayın, süzün ve kurulayın. Zeytinyağında küp küp doğradığınız soğanları kavurun. Soğanlar kavrulunca pirincinizi ekleyin ve kavurma işlemine devam edin.

Sırasıyla önce midyeleri, daha sonra kabukları soyulmuş küp küp doğradığınız domatesleri kavurun. Tuz, şeker ve karabiberi ekleyin. Suyunu koyun ve karıştırın.

Tencerenizi önce harlı ateşe koyun, kaynadıktan sonra ateşi kısın. Pilav gibi pişirin.

Sulu sulu olmasına özen gösterin.

İstanbul mutfağında sayısız pilav tarifi var. Bu da onlardan biri ama kestaneli pilavın tane taneliğine karşın midye salmanın lezzeti sulu sulu olmasında. Büyük dedem, teknesiyle yanaştığı Leandros adasından (Tavşan adası da derler) kendi elleriyle toplarmış midyeleri. Anneannem o taptaze midyelerden yapılan salmanın tadını hâlâ unutamıyor. Denizler eskiden daha temizmiş. Değerini bilememiş insanlar. Evimizdeki artık bir süs haline gelmiş kocaman pina (dev bir midye) kabuğu bana hep bunu hatırlatır. Acaba adada en son kim bir pina görmüştür? Ben hiç göremedim.

Dedemin çocuk eğitimiyle ilgili ilginç uygulamaları vardır. Dayım ve annem ilkokuldayken notlar 5 üzerindenmiş. Yazılı sınav kâğıtları eve gelir ve bir büyük tarafından imzalanırmış. Dedem sadece 5 olanları imzalar, not 4,5 bile olsa imzalamazmış. Bu kulağınıza çok korkunç gelebilir. Anneme "Üzülmez miydin dedem böyle yaptığında?" diye sorduğumda, "Tabii ki hayır." der, "Bizim evimizde aldığımız notun, bize gösterilen sevgiyle hiçbir ilgisi yoktu." diye de ekler. Dedem ona göre sadece bir kuralı uyguluyormuş. Onlar da bu kurala saygı gösterip, 5 almadıkları zaman sınav kâğıdını babalarına imzalatmıyorlarmış. Aslında mantıklı geliyor ama yine de bana yapılmasa iyi olur.

Annemin dedemin kızı olduğu besbelli. Kurallara ve disipline bayılır. Çalışmak onun için bir hobidir. Anneannem anlatıyor, neredeyse kuzeni Esra'nın ardından 4 yaşında ilkokul birinci sınıfa başlayacakmış. Sonra bakmışlar bu işi çok ciddiye alıyor, anneannem hemen bir psikoloğa danışmış. Psikolog, ilkokula 2 yaş erken başlamak sakıncalı, deyince evde onu cezbedecek bir aktivite bulmaya karar vermişler. Tam o sırada anneannemin Ankaralı kuzenleri Canan abla ve Şeküre abla evlerinde misafirmiş. Biz ona örgü örmeyi öğretelim, demişler. Bu sefer annem başlamış sürekli örgü örmeye. Dedem, şişin anneme batacağından korktuğu ve çıkardığı sesi de sevmediği için bu işten de hiç hoşlanmamış ve aile kurulu kurulmuş; karar, "Selin piyano öğrensin." olmuş. Annemin konservatuar macerası böylece başlamış.

Bizimkilerin hep ilginç çözümleri oluyor çocuklarla ilgili konularda. Ablam Ece, bir ara dövme yaptırmak istiyordu. Ona şöyle dediler: "Kendini ifade etmek için öyle çok yol var ki... Neyin dövmesini yaptırmak istiyorsan, bu neyin sembolüyse onunla ilgili yazıp çizmelisin." Ablamın "Esinti" adında bir şiir kitabı var. Kim bilir, belki de bizimkilerin bu sözü yüzünden. Sizinle bir şiirini paylaşayım:

**Selam**

*Gemiler,*
*Dümenlerini gören*
*Martılara;*
*Rüzgârla selam söylediler.*

**Ece Kutucular***

Şimdi aklıma geldi, büyüklerimizin çözemediği bir problemimiz de oldu doğrusu. Bir sene adaya geldiğimizde oyuncakçı Şebnem ablanın dükkânının kapanıp baharatçı olduğunu görmüştük. Ne çok üzülmüştük. Hatırlıyorum da Lal, Ece, Melisa ve ben ne yapsak da bu işi düzeltsek diye çok dertlenmiştik. Baharatçılar tabii olsun ama o çıngıraklı tekerleri aldığımız eski oyuncakçılar ve akşam eğlencemiz açık hava sinemaları da hep olsun, hiç kaybolmasın... Ah, bir de iskeledeki kitapçımıza kimseler dokunmasın!



**Esinti*, Ece Kutucular, Komşu Yayınları, İstanbul, 2015.

## Evimize gelmeye az kaldı...

Çarşıda ilerlerken bir pastane kokusu duyarsanız anlayın ki tarihi Büyükada fırınının yanından geçiyorsunuz. Şimdi annem olsa size bir de Ada'nın meşhur kremalı böreğini satan bereli amca ve el arabasından da bahsederdi. Ne yazık ki ben ona yetişemedim ama aile geleneğini devam ettirmekten çok büyük mutluluk duyduğum bir keyfim var. Dondurmacı Yunus'un bisikletli dondurma arabasında sattığı ev yapımı dondurması, çocuk olmanın mutluluğunu hissettiğim en güzel tatlardan. Anneannemin zamanında sokak sokak gezen dondurmacının adı "Kadıköylü"ymüş. "Gül şeklinde külaha konan dondurma onun eseridir." der anneannem. Acaba Yunus, Kadıköylü'nün torunu mu, diye düşünürüm ben de.

Evimize gelmeye az kaldı, haydi biraz daha yürüyelim çarşıda. İşte unutulmayacak leziz bir koku daha. Taş fırının ekmek kokusu. Ramazan ayına denk gelmişseniz sıcacık pidesi. Taş fırının bizim evin mutfağında özel bir yeri var. Annemi ve anneannemi defalarca elleriyle açtıkları börekleri yaparken izledim. Bu işleri yaparken sadece yufkalar değil, dilleri de



açılıyor sanki. Hemen eskilerden konuşmaya başlıyorlar. Büyük dedemin en büyük keyiflerinden biri, evde yapılan sini böreklerini adanın taş fırınlarında pişirtmekmiş. Sağlığında böreği kendi götürür, sıraya sokar ve sıcak sıcak yemeğe yetiştirmek için yine kendi alırmış. Sonraları görev çocuklara, torunlara geçmiş. Ortasına eklenen parçalarla sanki sonsuza kadar uzayıp gidecekmiş gibi gözüken beş ayaklı masamızda sıcak ev böreği ikram edildiğinde, hissettirmemeye çalışsalar da büyüklerimin gözünde bir hüzün görürüm. Sofranın başında artık olmayan büyük dedemin yeri her zaman bellidir.

Artık çarşının sonuna geliyoruz ama Yakup bakkala merhaba demeden ve iyi yazlar dilemeden geçmek olmaz. Bu mahalle bakkalını tüm çocuklar kendi bakkalları zanneder. İçeri girdiğimizde öyle bir sıcaklıkla karşılanırız. Şimdilerde kuzenim Can, “Ben miniannemin torunuyum.” diyerek seçiyor istediklerini. Biz anneannemin annesine “minianne” deriz. Yakup bakkal hepimizi tanıyor ve hepimizin anılarında bu küçük dükkânın büyük bir yeri var.



Büyük dedemin evinin beyaz demir kapısından içine girmek üzereyiz. Bazen düşünürüm, aramızda olmamasına karşın bu kadar sık ve güzel duygularla anılmak için nasıl bir insan olmalı acaba? Bu sorunun cevabı, büyük dedemin Büyükada'daki evinin ve bahçesinin her köşesinde saklıdır.

Mesela bir tavla köşesi vardır bu evin... Pulların çıkardığı ses, tekerlemeler, zafer nağmeleri, zarların hep bir yerlere düşmesi, biz çocukların bahçede zar aramamız, anneannemin bize kıyamaması, adanın en eski kırtasiyecisi Affan'dan yedek zarlar alıp saklaması ve bize vermesi, bizim de "Bulduk!" diye zafer çığlıkları atmamız. Büyükler eğlenirken kendimizi eğlencenin içinde hissetmek... Evet, sanırım tam da böyle.

Büyükada'daki evimizin eğlencesinden sakin kış evimize dönersek, şu anda bakır tencerede çilekle karışıp kaynayan şekerin meyve aromalı kokusu burnuma geliyor ve anneannem anneme reçelin köpüklenmemesi için bir çay kaşığı tereyağını tencerenin kenarına sürmesini öğütlüyor. Bu öğüdü her seferinde verir, bir kere bile atladığını sanmıyorum.





## Çilek reçeli

*1 kg çilek*
*1 kg toz şeker*
*3,5 su bardağı su*
*1 limon suyu*
*1 tatlı kaşığı limon tuzu*
*1 çay kaşığı tereyağı*

Yayvan bir tencereye suyu ve şekeri koyun. Kıvam alana kadar kaynatın. Çileklerin yeşil kısımlarını ayıklayın, yıkayın ve süzgece alın. İyice suyu süzüldükten sonra kıvam almış şerbete  çilekleri ekleyin. Tencerenin kenarına sürerek tereyağını koyun. Kısık ateşte kaynatın. Her tarafı boncuk boncuk olunca, limon suyunda erittiğiniz limon tuzunu tencereye ilave edin. 5 dakika daha kaynatın. Altını kapatın. Varsa köpüğünü kâğıt havluyla alın. Tencerede soğutun. Kavanozlara boşaltın. Reçeli yaparken ve kavanozlara dökerken tahta kaşık kullanmayın. Mümkün olduğunca tencereyi sallayarak karıştırın. Gerekirse de çelik kaşık kullanın. Çilek yerine ahududu ya da böğürtlen de kullanabilirsiniz. Bu tarifte meyveler geceden şekere yatırılmadığı için ezilmez.

Reçel konusu çok derin bir konu bizim evde. Öncelikle doğru meyve seçilmeli. Bakırından emin olduğunuz bir bakır tencerede yapabilirseniz çok şanslısınız. Sonra boncuk boncuk kaynama noktası yakalanmalı. Kavanozu cam olmalı. Rengi karardıysa yandınız, hava atamazsınız. Kıvamını tam yakalamak için miniannemin reçel yüksek

lisans tezini okumalısınız. Tüm bunları doğru yaptıysanız "Aman sakın şekerlenmesin!" duasıyla reçel kavanozunu gururla kilerinizde saklayabilirsiniz.

Reçel demişken, sanki o kavanozların içinde sadece meyve ve şeker yokmuş da, kocaman bir bilgi birikimi ve anılar varmış gibi geliyor bana. Gerçekten de güzel olmaz mıydı aile hikâyelerini kavanozlarda saklayabilmek? Haydi şimdi ben büyük dedemin kavanozunu tekrar açayım...

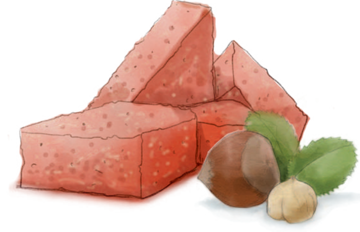
## Sabahattin dedemin bebek neşesi...

Büyük dedem, Ankara Hukuk Fakültesini bitirdikten sonra devlet memuru olmaya karar vermiş. Anadolu'yu da içine alan görev yerleri hakkında hep gurur dolu mutlu hikâyeleri var. Çocukluğunda ve gençliğinde yaşadığı zorluklara rağmen hep yaşamın iyi tarafını görmüş. Bunu anlatabilmem için zaman makinem yine bizi eskilere götürsün şimdi...

Büyük dedem 1916 doğumlu. Dedemin babası erkenden hayata gözlerini yumunca, annesi Zübeyde Hanım, Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk üniversitesinde, dar-ül fününda eğitim alarak ebe oluyor. Adalar'da yaşayan eski ailelerin bebekleri hep onun eline doğmuş. Çok sevilen ve sayılan bir Adalı o. Hâlâ güzel anılarla hatırlanır. Ada'nın en eski eczanesinde onun bir fotoğrafı asılıdır. Kim bilir, belki annesinin ebe olması nedeniyle büyük dedemin bebeklere karşı özel bir sevgisi vardı. Siz loğusa şerbeti nedir, bilir misiniz? Yeni annelerin sütü bol olsun diye şekerden yapılan kırmızı renkli bir şerbet bu. Ailedeki doğum haberleri duyulur duyulmaz, büyük dedem loğusa şekeri almak için Osmanlı Sarayı'nın şerbetçisi Hacı Bekir'in Eminönü'ndeki mağazasının yolunu tutarmış. Biz geleneklerimize ve alışkanlıklarımıza bağlı bir aileyiz. Bu âdet hâlâ devam ediyor. Evdeki bebek neşesi, anneannemin karanfille kaynattığı şerbetin kokusuyla karışıyor.

## Loğusa şerbeti

*1 kg loğusa şekeri*
*8-10 tane karanfil*
*3 litre su*
*2 çorba kaşığı toz şeker*
*Süslemek için çekilmiş fındık ya da badem*



Bütün malzemeyi büyükçe bir tencereye koyun. Kapaksız kaynatın. O kadar çok kaynatın ki suyun 1 litresi buharlaşsın. Tel süzgeçten geçirin. İsteyene soğuk, isteyene sıcak servis edin. Üzerini fındık veya bademle süsleyin.

Hiç gördünüz mü bilmiyorum ama loğusa şekeri kıpkırmızı bir şeker. Çok ender de olsa şerbetten başka tariflerde de kullanılıyor. Mesela ayva tatlısına koyar bazen annem. Hikâyesi olan tarifler yarışması yapılsa loğusa şerbeti madalyalık olabilir. Şerbetin kokusunda sanki sevinç var. Bir de sevenleri arasında bir gruplaşma var, sıcak sevenler ayrı, soğuk sevenler ayrı. Nasıl içilirse içilsin kural belli: Kim doğurduysa, onun için sütü bol olsun duası yapılacak. Fincan masaya konduğu an dudaklardan o minik dua dökülecek...

Büyük dedemi anlatırken altını çizdikleri bir başka konu ise eğitim. Çocukları, torunları hep iyi okusun istemiş. Akademik hayatın sanatla da desteklenmesi arzusundaymış. Anneannem ve büyük teyzem o zamanın şartlarında, köprü olmayan bir İstanbul'da ortaokulda okurken bir de konservatuarda bale ve piyano eğitimi almışlar.

Büyük dedem bir gün karakol kontrolünde, suçlulardan birinin kızını okula yollamadığı için nezarethanede olduğunu öğrenmiş. Suçlu suçunun öneminin farkında değilmiş ama büyük dedemin amiri, "Biliyor musun, burada duyduğum suçlar arasında en büyüğü seninki." deyince, karakoldaki herkesi etkileyen bir ders vermiş olmuş ve büyük dedem bu dersi hiç unutmamış.



Büyük dedem sofraya oturduğunda tüm çocuklarını ve torunlarını görmek istermiş. Annemin anlattığına göre, küçükler upuzun sofranın en ucunda olsa da, asla konuşulan konunun dışında kalmazlarmış. Sofra adabına dikkat etmek şartıyla, herkesin söz hakkı varmış.

Bayramlarda, özel günlerde sofra pek tabii kalabalıklaşırmış ama çocukların mutluluğu hiç göz ardı edilmezmiş.

# Mutlu musun?

Çocukların mutluluğu… İşte bu, büyük dedemin evinin tılsımı. Büyük dedemin çocuklara sık sık sorduğu bir soru varmış: "Mutlu musun?"

Annem, hiç beklemediğimiz zamanlarda ablama ve bana "Mutlu musun?" diye sormaya devam ediyor. Ben de ona hep "Mutluyum." diyorum. Büyük dedemin ve annemin ne yapmaya çalıştığının farkındayım. Onlar bu soruyla o an sahip olduklarımızın kıymetini hatırlatıyorlar bize.

Büyük dedemin çok sevdiği evinin bir de bahçesi var. İçeri girdiğinizde ilk önce dikkatinizi büyüklü küçüklü bisikletler çeker. Bir çocuğun hayal dünyasında bisikletin sözlük anlamı "özgürlük" olabilir mi? Özellikle adalı bir çocuksanız olabilir. Motorlu taşıtların olmadığı sokaklarda bisikletle dolaşmak, sizi evde merakla bekleyen annenize ara ara görünmek zorunda olsanız bile gerçekten özgürlüktür. Bitmek tükenmek bilmeyen yokuşlar, sizi hoplatan Arnavut kaldırımları, düşmelerinize tanıklık eden pişmaniyeci, turşucu, mısırcı, sırdaşınız olan gizemli sokaklar, kan ter içindeyken size su veren bakkal amca, peşinize takılan sokak hayvanları, bisikletinizin tekerleriyle, pedallarıyla oluşturduğunuz dünyanın kahramanlarıdır. Adada bisiklete binen her çoçuğun yaşadığı bir andan da bahsetmeliyim. Bir gün gelir, siz büyürsünüz; büyümek dediysem, sadece biraz büyümekten bahsediyorum. Yıllardır bisiketinizle indiğiniz, gözünüze uçurum gibi gözüken yokuş sanki minyatür hale gelmiştir. Önce şaşırırsınız, anne ve babanızdan defalarca dinlediğiniz anıyı tekrar yaşar gibi olursunuz. Biraz da delikanlı hissedersiniz. Bu özgürlük duygusu, her yıl adada motorlu taşıtların sayılarının artmasıyla çocukların ellerinden alınıyor gibi geliyor bana. Buna özellikle benden küçük kuzenlerim adına üzülüyorum.



## Bilge erik ağacı...

Bahçemize geri dönersek, bisikletlerden sonra ağaçlar gelir önem sırasında. Her bir ağacın acı tatlı bir hikâyesi vardır. Asma yaprağı çalışkanlığı temsil eder. Miniannem ona gözü gibi bakar. Bazen asmanın yaprakları beyazlanır, miniannem asma hastalandı diye ne üzülür! Üzümünden çok yaprakları bizim için kıymetlidir. Ada evimize taşındığımız ilk gün bu yapraklardan zeytinyağlı dolma yapmak evin kadınlarının âdetidir. Sonra hepimizin çok sevdiği, dayımın "dombik" adını taktığı etli dolmayı da unutmayayım. Kalabalık evlerde herkes eşit miktar yesin diye imece usulü yapılır bu dolmalar. Aramızda kalsın, bizim evde torunlar hep kayırılır. Kaşığın fazlası hep bizlerin tabağına denk gelir nedense.



## Dombik

*250 gr asma yaprağı*
*200 gr dana kıyma*
*200 gr kuzu kıyma*
*2 adet kuru soğan*
*2 diş sarımsak*
*1 çorba kaşığı nar ekşisi*
*3 çorba kaşığı pirinç*
*1 çay kaşığı karabiber*
*1 çorba kaşığı domates salçası*
*1 çorba kaşığı biber salçası*
*1 tatlı kaşığı tuz*
*1 çay bardağı zeytinyağı*

Yaprağınız taze ise tek tek yıkayın. Bir tencereye bol su koyun. 1 çorba kaşığı tuz ekleyin. Su kaynadıktan sonra yaprakları içine atın. Bir iki taşım kaynadıktan sonra hemen çıkartın ve süzgece alın. Salamura yaprak kullanacaksanız bir gece önceden suya koyun yaprakları. Sabahleyin süzün ve kaynayan suya bir atıp çıkartın.

Soğanları küp şeklinde doğrayın. Tavada yağ ile beraber kavurun. Pirinci ekleyin. Bir iki kere soğanlarla birlikte çevirin. 1 çay bardağı su koyun. Tuzunu ekleyin. Hafif ateşte suyu çektirin. Ayrı bir çanakta salçaları sulandırın. Boza kıvamına getirin. Üzerine tavada pişirdiğiniz malzemeyi ekleyin. Biberini, nar ekşisini katın. Kıymayı da ilave edin. Hepsini karıştırın (bu aşamada dileyen ince kıyılmış maydanoz ve dereotu koyabilir). Malzemenizi kontrol edin. Harcın kıvamı çok önemli. Tıkız olmamalı. Gerekirse su ekleyebilirsiniz. Yaprakları sarabileceğiniz

en küçük şekilde kesin. Kıymalı harcı yerleştirerek sarın. Her yaprağı sardıktan sonra elinizle hafifçe bastırın. Pişireceğiniz tencerenin altına yaprak saplarını dizin (ekşisi lezzet verir), sardığınız yaprakları gelişigüzel (zeytinyağlı gibi dizilmez) yerleştirin. Sarma işlemi bitince üstüne bir tabak kapatın. Yaprakların üzerine çıkacak kadar su koyun. Önce harlı ateşte daha sonra kısık ateşte, koyduğunuz su yarıya inene kadar pişirin.

Dolma yapmak da bir tez konusu kadar önemlidir bizim mutfakta. Zeytinyağlısının mesela yalancısının olduğunu biliyor muydunuz? Etli olan küçük sarılmalı, zeytinyağlı olan biraz daha büyük, yalancı olan biraz daha gevşek... Tencereye dizilişlerinin de kuralı olması çok komik değil mi? Zeytinyağlı dolmaların o disiplinli duruşunu görmelisiniz. Yine dombik olana dönersek, yoğurt olmayan bir sofrada dombik ağlayabilir inanın. Bu ikilinin uyumu gerçekten müthiştir! Biliyorum, sarımsaklı yoğurt yazmalıydım belki ama ben bu konuda galiba annemin ağız tadını almışım. Sarımsaklı yoğurtla başım pek hoş değil ama dombiğin üzerine kırmızı biberli tereyağına hayır demem doğrusu.

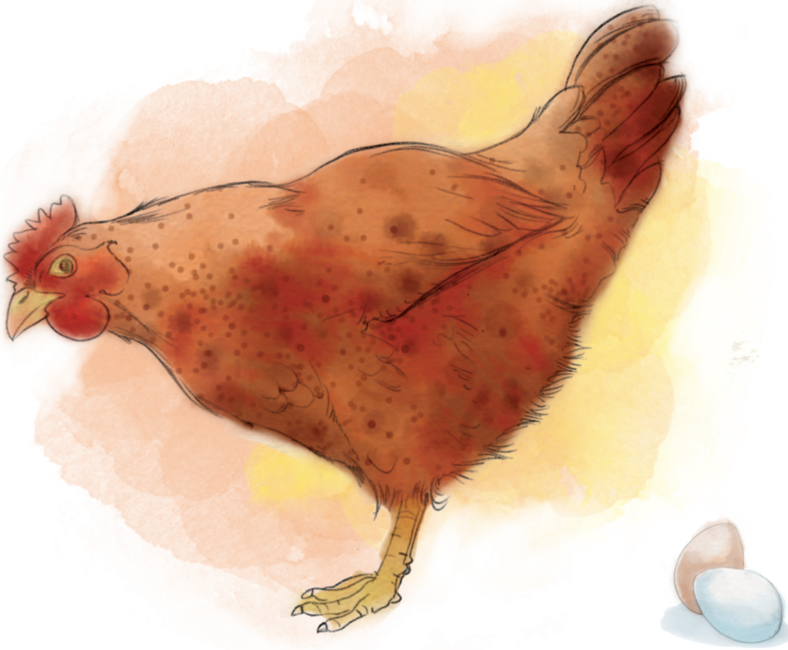
Bir bilge ağaç da erik ağacıdır. Anneme göre duygulu bir ağaç o. Her sene kilolarca erik veren, meyvelerinden reçel, marmelat yapılan bu ağaç, büyük dedemi kaybettiğimiz senenin yazında sadece bir erik vermiş. Aile büyüklerim ağacın altında dallara bakakalmış.

Benim ise bu bilge ve duygulu ağaçla özel bir ilişkim var. Dalları insanlık için küçük ama benim için büyük olan futbol sahamın içine uzanıyor. Erikler düşüp yerde patlıyor bazen. Sanki büyük dedemle aramızdaki bağın kuvvetini gösteren bu ağaçla ben de konuşuyorum ara sıra. "N'olur eriklerini biz toplamadan düşürme." diyorum. "Sonra reçelimiz az olur." Beni dinliyor ama yine de bazen "Çocuklar ben buradayım!" dermişçesine pıt pıt düşürüyor eriklerini, bizimle oyun oynuyor.

Futbol oynadığımız bu minik sahanın bulunduğu bölüm, bah-

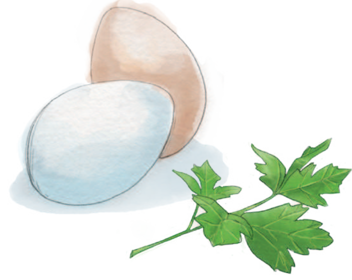
çenin en can alıcı noktası olmasa da burada hep bir hareket ve heyecan olmuş bana anlattıklarına göre. Büyük dedemin kümesi bu köşedeymiş mesela. Yanındaki küçük toprak alanda da domates fideleri, karpuz ve yeşillikler ekiliymiş.

Eskiden insanlar daha sabırlıymış sanırım. Büyük dedem büyük bir keyifle bakarmış tavuklarına. Sıcacık yumurtalarını çocuklarına, torunlarına yedirebilmek için heyecanlanırmış. Güzel yemeklere çok düşkün olmasına karşın yapmayı bildiği tek tarif olan rulo omleti kendi elleriyle yaparmış bazen. Yetiştirmek istediği sebzelerin tohumlarını eliyle gizlermiş toprağa ve sabırla beklermiş ürün vermelerini. Annem, yemek saatine en yakın zamanda yapılan salatanın maydanozlarını topladığı günlerin özlemiyle şimdi saksılarda yetiştiriyor yeşilliklerini. Benim de favorim nane! Annemin naneleri çıkınca onları kesip sabahları menemenimin üzerine bile koyuyorum.



## Rulo omlet

*6 orta boy yumurta*
*1 çorba kaşığı un*
*1 silme tatlı kaşığı tuz*
*1 çorba kaşığı tereyağı*
*1 tatlı kaşığı zeytinyağı*
*100 gr beyaz peynir (çok tuzlu olmamalı)*
*100 gr taze kaşar peyniri*
*1/2 demet maydanoz*
*1 çay kaşığı karabiber*



Peynirleri rendeleyin. Maydanozu incecik kıyın ve karabiberle karıştırın. Peynirleri de bu karışıma ekleyin. Ayrı bir yerde yumurtaları un ve tuz ile birlikte çırpın. Unun topak olmamasına dikkat edin. En büyük teflon tavayı iyice kızdırın. Yağları ekleyin. Tavanın her tarafı yağlansın ama yağ yanmasın. Çırptığınız yumurtaları tavaya dökün. Ateşi orta hararete getirin. Omletin altı piştikçe pişmemiş üst kısmı spatula yardımıyla kenarlara doğru alarak omleti genişletin. Üstünün pişmesine yakın peynirleri her tarafa dikkatlice yayın. 2 tahta spatula yardımıyla omleti yuvarlayın. Peynirler eriyene kadar pişirmeye devam edin.

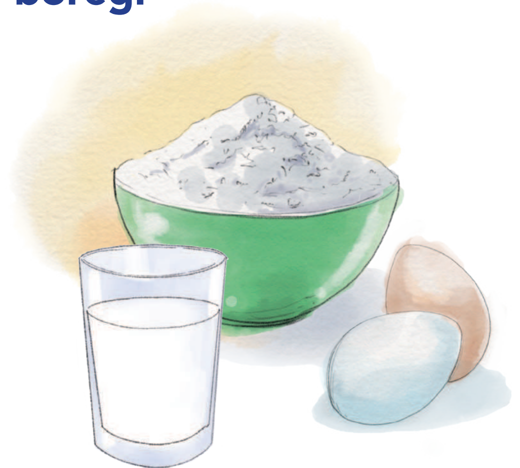
Rulo omletle çok anım var doğrusu. Şu sabahları yumurta yemek konusuyla benim başım pek hoş değil. Annem ve babamsa bu konuda hiç pes edecek gibi değil! Rulo omlet bana yumurta beğendirme çalışmaları sırasında her şekle girdi doğrusu. Bu arada annemin yapmakta zorlandığı yemeklerden biridir, onu da söyleyeyim. Hatta bir gün bir televizyon programında bu tarifi yaparken o rulo hiç dönemedi... Böyle durumlarda, bizimkiler ne der biliyor musunuz, "Lezzeti içinde!"

## Eşek daktilodan ne anlar?

Benim yeşil sahamın bir özelliğinden daha bahsetmeliyim. Komşumuzun beyaz evinin bir penceresi bu alana açılır. Komşumuz Başar Sabuncu, çok kıymetli bir yazar ve yönetmendir. Eşi Candan teyze de çok değerli bir tiyatrocudur. Bu pencerenin camının açık olması biz çocuklar için çok önemlidir. Bu durumda komşumuzun evde olduğunu ve çalıştığını anlarız. Zaten Başar amcanın daktilo sesi de birazdan duyulur. Onunla aramızda sessiz bir anlaşma gibidir bu. Oyuna ara veririz, sessizce onu hayal dünyasıyla başbaşa bırakırız. Annem "Başar yorulmuştur, ona çok sevdiği su böreğini yapalım." der sonra. Mutfağın neredeyse tamamını dolduran bir iş başlar birden. Büyük kazanda kaynayan suyun içine atılan yufkaların nasıl balon gibi kabardığına şahit oldum kaç kez. Oklavanın yaslaçta çıkardığı o ses de ilgimi çeker hep. Ama en görkemlisi bitiş anıdır. Mangalın kor ateşinde pişen koca sini, Candan teyze ve Başar amcanın da aramıza katıldığı bahçe soframızda neredeyse saygı duruşuyla tükeniverir. Size şimdi mutfakta her yeri ayağa kaldıracak bir su böreği tarifi vermeyeyim ama yalancısını vereyim…

## Yalancı su böreği

*6 adet yufka*
*1 su bardağı su ya da soda*
*1 su bardağı süt*
*1/2 demet maydanoz*
*1 su bardağı sıvı yağ*
*3 adet yumurta*
*300 gr Antep peyniri*
*1 su bardağı mozzarella rendesi*
*Elenmiş un*





Yumurta, su, süt ve yağı derin bir kâsede çırpın. Tepsinizi yağlayın. İlk yufkayı kuru olarak serin. Diğerlerini kâsede hazırladığınız karışıma batırarak tepsiye döşeyin. Islatarak koyduğunuz her kata 2 çorba kaşığı unu elekten geçirerek serpiştirin. Orta kata kıyılmış maydanoz ile karıştırdığınız peyniri döşeyin. Kalan yufkaları yine kâseye batırarak ve unu eleyerek tepsiye döşeyin. En son yufkayı da yerleştirdikten sonra kalan sıvı karışımı böreğin üzerine sürün. 200 derecede ısıttığınız fırında pişirin. Fırından çıkınca üzerine başka bir tepsi kapatın ve ters çevirerek böreği ters çıkartın. Bu şekilde 30 dakika dinlendirdikten sonra kesip servis edin.

Doğruya doğru, ben börekçi değilim pek. Onun için kolaya kaçıyor olabilirim. Oklavayla başınız hoşsa, bir de yardım alacağınız birileri varsa, neden olmasın… deneyin gerçek su böreğini de. Bu yalancısı da yeterince ilgi çekiyor, benden söylemesi. Sofrada neredeyse gerçeği kadar iltifat alıyor.

Şimdi aklıma bu bahçenin çocuğu olup da yetişemediğime üzüldüğüm başka bir hikâye geldi.

Dedem bir gün anneme "Sana bir midilli alayım mı?" demiş. Annem bu işe çok sevinmiş ve heyecanla beklemeye başlamış. Sonra nasıl olduysa, beklenen midilli yerine ada bahçesine bir eşek girmiş. Annem eşeğe midilliden de çok sevinmiş. Ailenin bütün çocukları çok mutluymuş bu durumdan. Anneannem hariç. O, "Komşulara ne deriz?" diye kaygılanıyormuş. Eşeğe laf gelmesin diye annem, Panço adını taktıkları bu eşeği sabunlarla yıkayıp temizliyormuş. En çok Başar amcadan çekiniyormuş. "Eşek daktilodan ne anlar? Başar amca yazılarını yazarken anırırsa ne yaparım?" diye pek tedirgin oluyormuş. O korktukça eşeğin sesi hiç çıkmıyormuş. Panço, yeni evinden pek memnunmuş. Önünde yemi, suyu, karpuz kabuğu, battaniyesi, her türlü servisi ve sevgisi tammış.

Panço bir gün hastalanmış. Dedem Panço'yu satın aldıkları adamı çağırmış. Adamcağız, şu an benim futbol oynadığım alanda mah-

zun duran eşeği görünce durumu anlamış. Eşeklerin doyma duygusu olmadığı için önce su verilir, önünden çekilir ve daha sonra yemi verilirmiş. Yani anlayacağınız bizim Panço çok yiyip içmekten hasta olmuş. O gün annem Panço ile vedalaşmak zorunda kalmış. Ev ahalisi Panço'nun bahçeden çıkarken o güzel gözlerinden döktüğü gözyaşlarını hâlâ anlatır. Annemin kalbinde Panço'nun yeri ise apayrıdır. Peki yazar Başar amcanın Panço hakkındaki düşüncelerini merak ediyor musunuz? Gittiğine çok üzülmüş, "Bir yazar için penceresinden bu kadar kibar ve bu kadar güzel gözleri olan bir eşek görmekten daha ilham verici ne olabilirdi?" diye anlatmış eşeğini özleyen anneme.

Zaman makinem beni bir anda şimdiye getirdi... Nedeni belli. Eve yayılan mahlep kokusu, çatalların fırından çıkmak üzere olduğunun habercisi ve ben artık gidip anneannemi öpmek ve çatallar servis tabağına yerleşemeden sıcak sıcak tadına bakmak istiyorum. Sonra o çayını ben sütümü içerken, ona tekrar tekrar anlattırmaktan hiç bıkmadığım "Mutlu torunlar bahçesi" hikâyesini anlattıracağım. Heyyy, işte beklenen cümle de annemden geldi zaten! "Mekinciğim, paşa oğlum, haydi bir ara ver çalışmaya, mutfağa gel, çatallar fırından çıktı..."

## Çocuklar da ördek de şanslı...

Evimizin bazı kıymetli tabakları vardır. Öyle paraca değerli oldukları için değil ama yıllardır aynı amaçla kullanılıp aynı sevgiyle sofraya yerleştirildikleri için. İşte derse ara verdiğim şu anda, anneannem yıllardır mutfağımızda bulunan, artık sararmış bir porselen tabağa çatalları yerleştiriyor. Bir de ne göreyim, kopuk kurabiyeler de pişip mutfak sofrasında yerini almış bile! Anneanneme usulca yaklaşıp sarılıyorum ve bir elimle de bir kopuk kurabiyeyi mideme yolluyorum.

## Kopuk kurabiye



*250 gr oda sıcaklığında tereyağı*
*3 yumurta*
*800 gr un*
*2 su bardağı toz şeker*
*1 kabartma tozu*
*1 paket vanilya*
*2 limon kabuğu rendesi*
*1 su bardağı sarı üzüm*

Bütün malzemeyi yoğurun. En son üzümü katın. Hamurdan parçalar koparın. Fırın kâğıdıyla kaplı tepsinize yerleştirin. 175 derecede pişirin.

Ilık üzüm, vanilya ve limon kabuğu aromalarıyla neşem pek yerine geldi doğrusu. Kurabiye deyip geçmeyin. Bu kurabiyeler, "Kelebeğin Rüyası" filminin Büyükada'daki çekimleri sırasında Yılmaz Erdoğan ve Kıvanç Tatlıtuğ'a ablam Ece'nin elleriyle ikram edilmiştir. Ece, ada evimizin salonundaki büfede her zaman duran, kopukları servis ettiği sepeti neredeyse müzeye kaldırmayı düşünüyordu, o derece yani, siz anlayın artık durumu. Şimdi biraz sohbet etmeli. Anneanneme soru sormanın tam zamanı: "Anneanne, büyük dedem torunlarını ne kadar çok seviyordu?" Tatlı tatlı anlatmaya başlıyor:

"Büyük dedenin torunları için yapmayacağı şey yoktu. Sizlere olan sevgisi nedeniyle bazı prensiplerinden bile vazgeçmişti. Berna'nın kümesten tavukları kaçırması, 'Sevgili cici dedeciğim, biraz da ben bahçeyi sulayayım.' deyip hortumla babamı sulaması, büyük dedenin tavukları tek tek yakalayıp tekrar kümese koyması, evdekilerin adamcağızın o halini görüp kahkahalarını tutamamaları, ciddi babacığımın da kendi haline gülüp geçmesi ne güzel hatıralar. Babacığımın

bize en önemli öğretilerinden ve vasiyetlerinden biri, 'İşçinin teri kurumadan parası ödenir.' olmuştur. Onun için çalışan, emek harcayan, ter döken herkesin yeri çok kıymetliydi. Bunların arasında ada evimizin bahçıvanı Kadir Efendi'nin de yeri ayrıydı. Bir gün Kadir Efendi, 'Sabahattin Bey, torunlarınızdan şikâyetçiyim, çimlerin üzerinde oynuyorlar.' demiş babama. Babam da 'Kadir Efendi, seni çok severim ama benim en büyük keyfim torunlarımın bu bahçede oynaması, çimlerde yuvarlanması.' diye cevap vermiş. Kadir Efendi de 'O zaman ben izninizi istiyorum, bu şartlarda bahçenizin sorumluluğunu alamayacağım.' demiş ve babamın da onayıyla işi bırakmış. İşte büyük deden torunlarını bu denli severdi ama onların da emeğin değerini bilmelerini isterdi. Her bayram, bizim bahçe için çalışmasa bile Kadir Efendi'yi ziyarete gönderdi torunlarını. Çok şükür hepiniz bu değerle büyüdünüz… Vefa duygusu çok önemlidir benim paşa oğlum."

Bu hikâyeyi onlarca kez dinledim. Yine de her seferinde heyecanlanırım. Düşünsenize, haylazlık yapan çocuklar ceza alacakları yerde destekleniyor! Ne dedeymiş ama... Epey havalı, kabul edin!

Bir hikâyem daha var anlatacağım. Hem de epey acayip. Okuyunca siz de bana katılacaksınız. Kaan dayım, Esra abla ve annem ikişer yaş arayla doğmuşlar. Birlikte oyun oynayarak büyümüşler. Oyunlar hayal gücünün ötesine geçebilir mi? Bazen evet. Bakın miniannemin yatak odası oyunla karışık nasıl bir kek kalıbına dönüşmüş görün....

Bizim ailede telefon görüşmelerinin süresi uzayabilir. İşte miniannemin yaptığı böyle uzun bir telefon konuşması sırasında, dayım, annem ve Esra abla kek yapmaya karar vermişler. Bu bir tesadüf değil; büyükanne ve büyükbabaların evi, kendi evlerimizdeki bazen sıkıcı ve tekrar eden günlük işlerin dışında aktiviteler yaptığımız sürprizlerle dolu evlerdir. Bir düşünün, eminim sizlerin de böyle anılarınız vardır.

Kek için gerekli tüm malzemeleri mutfaktan toplamış üç kafadar. Sonra da işte o müthiş fikir gelmiş akıllarına. Minianne ve dedelerinin yatak odasında dev bir kek yapma fikri. Ellerinde tereyağı,

başlamışlar duvarları yağlamaya. Ne de olsa, ilk mutfak derslerinden biri de kekler hakkındadır ve kekin yapışmaması için kek kalıbının duvarları iyice yağlanmalıdır. Aslında durum bu kadar basit! Telefon görüşmesi bitip de miniannem oda kapısını araladığında, üç torunun hummalı çalışmasıyla karşılaşmış. Şaşkınlığını siz düşünün artık. Hemen anneannemi aramış. İşte burada şahane bir cevap gelmiş anneannemden: "Anneciğim, ben şimdi Güven'e yemek yapıyorum, kapıyı kapatın ve hiç üzülmeyin. Güven'in yemeği biter bitmez ben yardıma geleceğim. Madem başladılar, çocuklar keklerini bitirsinler." Ve öyle de olmuş... Miniannem ve anneannem bir güzel temizlemişler odanın duvarlarını. Arkasından çocuklar için devasa olmasa da bir kek pişirmişler. Hem yiyip hem gülüşmüşler. Yaşları yakın olan bu müthiş kuzenler biliyorlarmış işlerini doğrusu. Büyük ailelerin çocukları ne şanslı... En küçüklerimiz Ela, Can, Defne ve Melisa'dan da aynı ekip çalışmasını bekliyorum!

## Dut kurulu ve çikolatalı kek

*100 gr beyaz dut kurusu tozu*
*250 ml ılık süt*
*3 yumurta*
*350 gr bitter çikolata*
*130 gr sütlü çikolata*



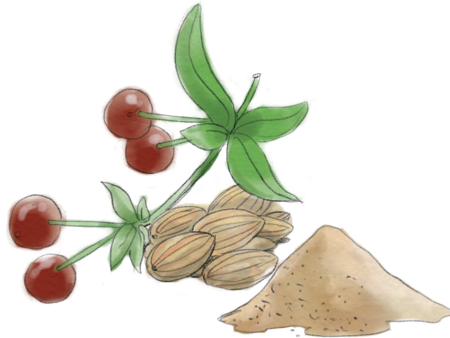
Yumurta sarılarını ve beyazlarını ayırın. Beyazları bir tutam tuzla beraber kar yapın. Yumurta sarılarını çırpın ve sırayla beyaz dut kurusu tozunu ve sütü ekleyin. Küçük parçalara kestiğiniz ve benmari usulü erittiğiniz çikolataları da ekleyin. En son kar haline gelmiş yumurta akını azar azar tahta kaşıkla iyice karıştırarak ilave edin. Yağlanmış fırın kabınıza dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika kurumayacak şekilde pişirin. Minik muffin kalıplarında pişirirseniz daha kısa sürede pişecektir.



Benim de bir suçum var doğrusu Ada evimize ait. Aslında yaşım çok küçüktü bu olay yaşandığında ama yine de kalbim hâlâ sızlar o küçük ördeği düşündükçe. O sene ablamın doğum gününde bir ördek hediye edilmişti. Ben ona ait küçük bir evi olsun istedim. İçi gözüken mika bir ev buldum. Ne yazık ki minik ördeğin bile o evin içine rahatça sığamayacağını düşünemedim. Sıkıştırarak evin içine sokunca, ördeğin ayakları zedelendi. Annem beni bulduğunda çok üzülüp ağladı. Neyse ki bir mobil veteriner çadırı kurulmuş o hafta Büyükada'da. Koşa koşa ördeği veterinere götürdük, röntgen çekildi. Veteriner hanım, anneme baktı ve "Hanımefendi, hiçbir canlı hayvan çocukların oyuncağı değildir." dedi. Neyse ki ördeğimiz toparladı ve veteriner hanım onu Marmaris'e yolladı; "Çok güzel bir nehirde yaşayacak." dedi bize de. Onun için çok sevindik. Daha sonraki yıllarda bahçedeki meyveleri kapı önünde satıp topladığımız paraları Büyükada'daki Hayvan Barınağı'nın hesap numarasına yatırdık. Üstelik ablamla büyüyünce bir de köpeğimiz oldu. Adını Şans koyduk. O minik ördek bize neler neler öğretti… Bu arada tüm bunları düşünürken bir mahlepli de afiyetle mideme indi.

## Mahlepli çatal

*1 çay bardağı yoğurt*
*1 çay bardağı ayçiçek yağı*
*3 çorba kaşığı toz şeker*
*1 paket kabartma tozu*
*200 gr tereyağı*
*1 tepeleme tatlı kaşığı mahlep*
*1 çay kaşığı tuz*
*1 tatlı kaşığı sirke*
*Aldığı kadar un*



Tüm malzemeyi yoğurduktan sonra, küçük halkalar yapın ve oval şekil verip kapatın. Üstüne yumurta sarısı sürün. Susamla süsleyin. Fırın kâğıdı kaplı tepsinize yerleştirin. 175 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.

Kopuk kurabiye ve mahlepli çatal tariflerini paylaşmak, sanki bizim mutfağın en önemli iki tarifini paylaşmak gibi geldi bana. Evet, belki ikisi de ana yemek değil ama mutfaktan ya da salondaki servis masasının önünden geçerken sepete elinizi atıp midenizi mutlu etmek kadar güzel ne olabilir? Bazen bu durum abartılabilir ve misafir gelmeden sepet boşalıverebilir. Biz çocukların o tatlı bakışlarıyla büyüklerin gönlü alınabilir… ve tabii ki tekrar mutfağa girilebilir!

## Herkesin sofraya oturduğu an…

Odama geri dönerken, bizim mutfak artık çay saatini bitirdi. Akşam yemeği hazırlıkları var sırada. Annem ve anneannem, eminim hepimizi mutlu edecek bir menü hazırlamıştır. Çorba bizim ailede çok önemlidir. Annem, şifa niyetine için, der. Şu an tereyağında rengini verene kadar pişirilecek olan nanenin kokusu kapladı evi. Tahmin etmeye çalışayım, yayla çorbası mı yoksa ezo gelin mi? Esas konu, nane eklenmiş çorba cız edecek mi etmeyecek mi? Hemen kulağımı kabartayım. İşte oldu bile! O meşhur ses duyuldu. Nane cız etmezse miniannem üzülür. Bazen şaşırıyorum, ne çok kural var mutfakta… Benim tek bildiğim şey, annem ve anneannemin elinden çıkan her şeyin çok güzel ve lezzetli olduğu.

Şimdi düşünüyorum, acaba size nanenin o sesi çıkardığı bir tarif mi versem yoksa yenilikçi bir çorba tarifi mi? Ya da her ikisinden de mi? Bu kitapta bizim soframız için çok önemli olan "Köfteli Hamurlu Çorba" tarifi mutlaka olmalı ama vejetaryenleri de unutmamak lazım. Haydi bir de sebze çorbası tarifi vereyim.

# Köfteli hamurlu çorba

**Köfteler için:**

*200 gr kıyma*
*1 çay kaşığı tuz*
*1/2 çay kaşığı karabiber*
*1 çorba kaşığı ayçiçek yağı*



**Hamur için:**

*250 gr un*
*1 tatlı kaşığı tuz*
*1 çay bardağı ılık su*

**Çorba için:**

*1/2 litre et suyu (nuar suyu çok yakışır)*
*1 litre hazır domates suyu*
*2 tatlı kaşığı tuz*
*1 kilo yoğurt*
*1 çorba kaşığı mısır nişastası*
*1 adet yumurta*
*1 çorba kaşığı tereyağı*
*1 çorba kaşığı nane*

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurun. Küçücük köfteler yaparak ayçiçek yağında kızartın. Köftelerin fazla yağını almak için kızarttıktan sonra kâğıt havluya çıkartın.

Unu tuz ve su ile yoğurarak katı bir hamur elde edin. Unu yavaş yavaş ekleyin. Gerekirse su miktarını arttırın. Bol unlayarak hamuru oklava ile yuvarlak açın. Oklavaya yufkanızı sarın. Ortadan boylamasına kesin. Erişte kalınlığında küçük küçük şeritler yapın ve daha sonra küçük kareler kesin.

Et suyunu ve domates suyunu 1 tatlı kaşığı tuzla beraber 1 litre su ekleyerek kaynatın. Hazırladığınız hamurların yarısını karıştırarak dikkatlice suya atın. Kaynayana kadar karıştırma işlemine devam edin. Kalan hamuru bir mutfak bezi üzerinde kurutun ve bir kenara kaldırın. Daha sonra yine bu çorbayı yapmak istediğinizde kullanabilirsiniz.

Hamurlar pişince köfteleri içine atın. Ayrı bir yerde yoğurdu, nişastayı, yumurtayı ve 1 tatlı kaşığı tuzu iyice çırpın. Kesilmemesi için çorbaya 2 su bardağı soğuk su ekleyin. Yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ve karıştırmayı bırakmadan tencereye ilave edin. Kaynayınca, tereyağı ile naneyi kızdırarak çorbanın üzerine dökün.

## Pancar çorbası

*1/2 kg irice doğranmış pancar*
*2 su bardağı irice doğranmış havuç*
*1 soğan*
*3 dal taze kekik*
*2 çorba kaşığı zeytinyağı*
*Tuz*
*Karabiber*
*4 su bardağı sebze suyu*



Soğanı ay şeklinde sekize doğrayın. Pancarı, havucu, soğanı ve kekiği fırına dayanıklı bir kapta zeytinyağıyla karıştırın, bir tutam tuz ve karabiberle beraber 175 derecedeki fırında sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Kekiği çıkartın. Kalan sebzeleri bir tencereye alın. 10 dakika daha sebze suyu ile beraber pişirin ve blenderdan geçirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın ve gerekirse biraz daha sebze suyu ekleyin.

**Sebze suyu için:**

*1 soğan*
*1 diş sarımsak*
*1 sap pırasa*
*1 sap kereviz yaprağı*
*1 dal salkım domates (7-8 adet)*
*10 dal taze kekik*
*3 dal biberiye*
*Yarım demet maydanoz*
*2 defne yaprağı*
*1 havuç*
*1 çorba kaşığı tuz*



Tüm malzemeyi su ile doldurduğunuz büyük bir tencerede (3-4 lt su ile) sebzeler iyice yumuşayana kadar kaynatın ve süzün. Bu sebze suyunu çorbalarda, pilavlarda ve et yemeklerinde kullanabilirsiniz.

Bu iki çorba da kıvamlı çorba sevenler için ideal. İlki gerçekten her eve lazım. Mutluluk çorba ile tanımlansa köfteli hamurlu çorba denebilirdi ona. Pancar çorbasına gelince, hem çok hafif hem çok leziz; menülere koymakta fayda var.

Hep tatlı bir sofra telaşı var bizim evde. Ben de ara sıra düşünüyorum, mutfak hiç uyur mu acaba? Bazen amcam; ablam ve benim durmadan bir yerlere koşturmamızdan yorulup, "Siz hiç yatağınıza sırt üstü yatıp tavana bakarak hayal kurabiliyor musunuz?" diye sorar. İşte şimdi tam da bunu yapacağım, müziğimi açacağım ve Büyükada'daki bahçemizin bizim için en önemli bölümünü hayal edeceğim: Akşam yemeklerinde aile bireylerinin buluştuğu bahçe soframızın bulunduğu yükselti, bana ne çok şey hatırlatıyor...

Öncelikle yine görmediğim, içinde bulunmadığım ama bana anlatılanlardan, büyüklerin sohbetlerinden belleğime sanki yaşamışım

gibi yerleşmiş olaylardan bahsedeyim.

Bu bahçenin adaya yolu düşenleri çeken bir sihiri var sanki. Hoş, bunda büyük dedemin parmağı da var anladığım. Şimdi anlatacaklarımla onun nasıl koca yürekli bir insan olduğunu daha da iyi anlayacaksınız. Büyük dedem bahçede kimi görse, günün hangi saati olursa olsun hemen mutfağa haber yollarmış; "Cevdet Usta'ya kahve ikram ettiniz mi?", "İrfan'a aç mıymış diye sordunuz mu?", "Osman sıcaktan bunalmış, limonatasını hazır edin.", "Kahvaltı masasına bir tabak daha koyun bakalım, çatı ustamız geldi.", "Çocukların arkadaşları burada, öğle yemeğini atlamayın.", "Akşam üzeri çaylarını bol koyun, bugün bahçemize gelen giden çok." Büyük dedemin bu tembihleri artık bir gelenek haline gelmiş ve evimizin mutfağı neredeyse 24 saat çalışıyor. Bir küçük lamba gece misafirleri için hep yanıyor. Büyük dedemin bu hassasiyetinin dışında da "Tanrı misafirleriyle" ilgili pek hoş hikâyeleri var. Zaman zaman adaya gelen turistleri eve getirir, miniannemin "Ama Sabahattin, bir haber verseydin bari!" diye sitemlerine karşın, "Türk yemeklerini, Türk sofrasını tanıtmak bizim görevimiz." diyerek yine bildiğini yaparmış.



## Limonata



*16 tane limon*
*750 gr toz şeker*
*1 büyük portakal kabuğu rendesi*

Limonları yıkayın. Kabuklarını rendeleyin ve çukur bir kapta şekerle ve portakal kabuğu rendesiyle birlikte şeker iyice eriyene kadar yoğurun. Limonların suyunu sıkın, karıştırarak kabuklara ilave edin. Tekrar hepsini iyice karıştırın ve tel süzgeçten geçirin. Cam bir kavanoza alın. Kavanozun ağzını sıkıca kapatın ve buzdolabına koyun. İkram edeceğiniz zaman her bir bardağa 3-4 çorba kaşığı koyun ve üzerine soğuk su ilave edin. Dilerseniz küçük bir nane yaprağı ve ince bir dilim limon ile servis yapın. Unutmadan söyleyeyim, bu limonata özü buzdolabında bir ay kadar bozulmadan kalabilir…

Annemin çantasında sakladığı bir gazete kupürü vardır. Çetin Altan'ın limonata yapımıyla ilgili yazdıklarını bize ara ara okur. Özenli bir limonata yapmanın yaşam sevinciyle ilgisi vardır, der bu yazı. Ben de buna inanırım ve servis yaparken de detayları atlamamaya çalışırım. Özen ve limonata demişken, bir gün Büyükada'ya gelirseniz, Maden'deki Bahçede Sinek Kafe'ye de mutlaka uğrayın.

İşte böyle mutlu kalabalıkların olduğu bir köşede bahçe soframız. Mangal geceleri, benim en sevdiğim zamanlar. Annem, yemek yapmanın ve başkalarıyla paylaşmanın insanın özgüvenini arttırdığını söyler. Bana mangalda pişirme görevi verildiğinde bu yüzden kendimi çok iyi hissediyorum. Mangalın olduğu yerden upuzun masaya baktığımda, hele güneşin de batmasıyla, sanki bir orduyu doyuracak kadar güçlüymüşüm gibi geliyor.

# Fındıklı kabak salatası

*45 gr taze fındık*
*750 gr kabak*
*5 çorba kaşığı zeytinyağı*
*1 çorba kaşığı balsamik sirke*
*15 gr yeşil fesleğen*
*15 gr reyhan*
*100 gr parmesan peyniri*
*1 silme tatlı kaşığı tuz*
*1 çay kaşığı karabiber*



Fındıkları fırın kâğıdı yerleştirdiğiniz fırın tepsinize koyun ve 150 derecede hafifçe renk almalarını sağlayın. Ardından soğutun ve kabaca doğrayın. Kabakları soymadan verev olacak şekilde doğrayın ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile karıştırın. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Mangalda ızgara çizgisi çıkacak şekilde ama çok da yumuşatmadan kabakları pişirin. Pişen kabakları bir kaba alın ve balsamik sirkeyi ilave edin. Soğuyunca kalan zeytinyağını, fesleğeni ve fındıkları ekleyin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Parmesanla beraber servis edin. Dilerseniz trüflü zeytinyağını veya fındık yağını hafifçe salatanın üzerinde gezdirin.

Bu salatayı kabakları çizgili tavanızda pişirerek de yapabilirsiniz. Ama mangalı olanlar, benimle şu "Herkesi ben doyuruyorum!" duygusunu paylaşabilmek için kömür ateşinde, özelikle de ateş azalmaya başlayınca denesinler.

Bahçe soframızın dekoru, çam ağacımızın masaya uzanan dallarıdır. Bu dallar bir de adanın meşhur bitkisi begonville sarmaş dolaş olmuştur. Annem onların aşk yaşadığını düşünür. Ben aşk kısmını bile-

mem ama başımı kaldırdığımda gördüğüm manzara sanki yeşil ve mor renklerin yoğun olduğu bir suluboya resim gibidir. Bu resme bakarken yüzüme çam ağacının iğne yaprakları düşer… Hoş, o iğne yapraklar bütün masayı kaplar bazen. Yardımcımız Muazzez Hanım ne çok uğraşır herkes sofraya oturmadan onları toplayabilmek için.



Herkesin sofraya oturması… İşte bu an… Büyük küçük herkesin sofradaki emek dolu lezzetlere teşekkür ettiği an. Kışın nadiren yaşayabildiğimiz birlikte bir sofrada buluşabilme mutluluğunu yaşadığımız bu an; belki de beni Büyükada'ya gönülden bağlayan, ileride bir gün yaz kış adada yaşamayı bana düşündürten an.

## Soframızın sohbeti de misafiri de çok...

Annem sağ olsun, kışın da soframızı elinden geldiğince keyifli hale getirmeye çalışır. Lezzetin dışında, masanın üzerinde, tabaklarımızda bizi gülümsetecek detaylar buluruz. Gülümseriz pek tabii. Ama büyük aileyle beraber olunca işler başka. Koca kazanlar kaynıyor her şeyden önce. Tahta kaşıklar, servis tabakları hep büyük büyük. Beyaz örtülerin üzerine sırayla mutfaktan çıkanlar yerleştiriliyor.

Büyük dedem tatlıyı çok severmiş. Yemek sonrası için çeşit çeşit tatlılar da sıra beklermiş. Sonraları büyük dedem yaşlanınca doktorlar tatlıyı azaltmasını istemiş. Ablamın hatırladığı ilk çocukluk anılarının arasında gizli gizli büyük dedemle paylaştığı beyaz çikolatalar var. Yıllar sonra Ece bu durumu  itiraf ettiğinde, tüm aile ne çok gülmüştü dede torun oynadıkları bu oyuna. Şimdilerde herkesin diyetinde yasaklı bir şeyler var doğrusu. Ama bizim mutfak bunu sorun etmiyor. Hepimizin sevdiği ya da diyetine uyan bir şey mutlaka var. Kısıtlamaları olmayan-



lar için iş kolay. Elden ele geçiriliyor tabaklar. Ekmek, pide, börek, ayşe kadın fasulye, ada balığından buğulama, deniz o gün cömertse ve iskorpit bulunmuşsa iskorpitten yapılan balık çorbası, güveçte pişmiş yaz türlüsü, çoban salata, karidesli pilav, piyaz… Büyük dayım Muhittin (biz ona Muti deriz) o gün mutfaktaysa harika makarnalar, tatlıya gelince künefe, ekmek kadayıfı, kazandibi muhallebi… Yaz sofrasının olmazsa olmazı karpuz sepeti… Adanın sofraya taşınan lezzetleri saymakla bitmez doğrusu. Lezzetler sofraya taşındıkça bir telaş başlıyor. Her an biri bir şey istiyor. Miniklere özel ilgi var tabii. Dedem, ailenin gurmesi; her yemek için yapacağı bir yorum var. En komiği Muti dayımla atışması. Muti dayım makarnayı az haşladığı için, "Muhittin, yine makarnan dişimi kırdı." diyor. Sonra anneannemin pilavını beğenince "Pirinç de güzelmiş." diye takılıyor. Aslında ona özeniyorum, ben de lezzetler hakkında yorum yapacak bir damak tadına sahip olmayı çok istiyorum. Mutfağın küçük şefi olarak, bu işin ne kadar yorucu olduğunun da farkındayım. Her gün koca bir aileyi doyurmak kolay değil.

Ben annemin mutfakta çok yorulduğunu gördüğümde hiç kıyamam ona; çok yorulunca üzülürüm. Onca emek, sofradan kalkınca bir anda yok oluyor sanki. Sonra iltifat aldığında annemin gözlerindeki mutluluğu görürüm. Anlarım ki anneler için mutfak işlerinin önemi bizlerin anlayabileceği bir şey değil. Ya da belki büyüyünce anlayabileceğiz. Annem, ileride kendi evim olduğunda, "Oğlum hadi gel sana mantı yapayım." deyince, bunun bir şifre olduğunu anlayacaksın, diyor. Mantı derse ne anlamalıyım, çiğ börek derse işin içinden nasıl çıkmalıyım bilmiyorum ama anneleri çözebilmek için mutfaklarını iyi bilmek gerekiyor, benden söylemesi.

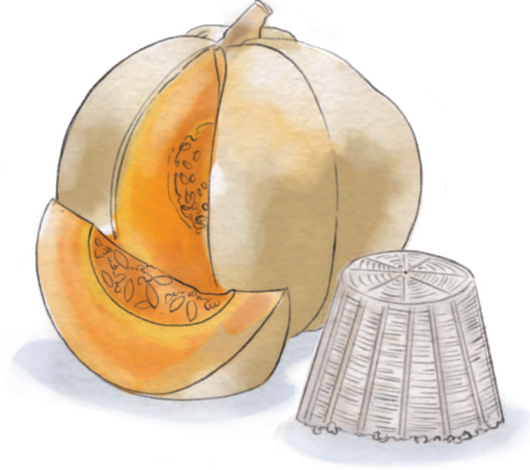
## Balık çorbaları ve balık buğulama için
# Balık suyu tarifi

*4 kg beyaz etli balık kemiği*
*1 sap pırasa (doğranmış)*
*1 soğan (doğranmış)*
*1 kereviz (doğranmış)*
*1 tatlı kaşığı rezene tohumu*
*10 adet tane karabiber*
*3 dal taze kekik*
*1 defne yaprağı*
*2,4 lt soğuk su*
*1 dilimlenmiş limon*
*1 küçük demet maydanoz*
*Zeytinyağı*
*Tuz*
*Karabiber*

Balık kemiklerini yıkayın. Tencerenizin dibini hafifçe kaplayacak kadar zeytinyağı koyun. Soğanı, pırasayı, kerevizi, rezene tohumunu, karabiber tanelerini, kekiği ve defne yaprağını renkleri değişmeyecek şekilde pişirin. 5 dakika sonra balık kemiklerini ekleyin. Kaynatın. Sebzelerin suyu yarılanınca soğuk suyu, 1 çorba kaşığı tuzla beraber ekleyin ve tekrar kaynatın. Üzerinde biriken köpüğü ara ara alın. 20 dakika kısık ateşte kaynatın. Ateşi kapatınca limonu ve maydanozu ekleyin. 20 dakika bu şekilde bekletin. Süzün. Tuzunu ve karabiberini kontrol edin. Dilerseniz ekleyin.

# Balkabaklı tortellini

*1 kg balkabağı*
*200 gr ricotto peyniri*
*200 ml krema*
*150 gr parmesan peyniri*
*150 gr tereyağı*



**Tortellini hamuru için:**
*2 adet yumurta sarısı*
*2 adet yumurta*
*10 çorba kaşığı ılık süt*
*4 su bardağı un*
*1 çorba kaşığı zeytinyağı*
*1 tatlı kaşığı tuz*
*1 fiske toz şeker*

**İç harcı için:**
Balkabağını buharda haşlayın ve ardından rondoya alıp püre haline getirin. Hazırladığınız balkabağı püresine ricotto peyniri ve rendelenmiş parmesan ekleyip karıştırın.

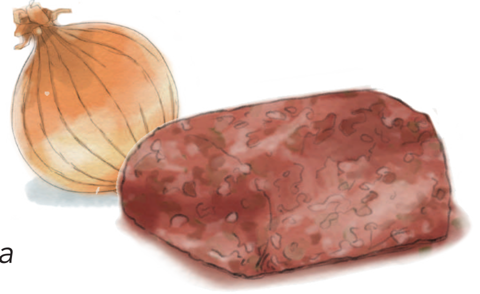
**Hamuru için:**
Tüm malzemeyi unu azar azar ekleyerek yoğurun. 30 dakika dinlendirin. Bezelere ayırın. Her bir bezeyi 3 mm kalınlığında açın. Hamuru ister küçük bir çay bardağı ağzı ile yuvarlak ister kare şeklinde kesin. İçine malzemeyi koyun ve kapatın. Tencereye suyu ve tuzu koyun. Bir iki damla zeytinyağı damlatın. Ravyolileri su kaynadıktan sonra atın. Kontrol ederek pişirin ve süzün.

Kremayı sos tenceresine alın ve içerisine 100 gram kadar tereyağı ekleyip eriterek karıştırın. Pişen ravyolileri servis tabağına alın. Üzerine hazırladığınız kremalı sosu dökün.  Son olarak rendelenmiş parmesanla ravyoliyi servis edin.

## Hinkal (Kafkas mantısı)

**Hamuru için:**

*1 kg un*
*2 bardak ılık su*
*1,5 tatlı kaşığı tuz*



**Kıymalı iç için:**

*1 kilo koyun ve dana karışık az yağlı kıyma*
*2 adet kuru soğan (rendelenmiş)*
*1/2 çay bardağı üzüm sirkesi*
*1 limonun suyu*
*Tuz*
*Karabiber*

Kıymalı içi bir gece önceden çok çok iyi yoğurarak kapaklı bir kaba koyun ve buzdolabında ekşimesi için bekletin.

Hamur için gerekli malzemeyi uzun süre yoğurun. Yumuşak bir hamur olsun ama ele yapışmasın. Hamura nemli bir bez örtün ve yarım saat bekletin. 4-5 pazı yapın ve hafifçe unlayarak incecik açın. Bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz hamuru elinize alın ve bir kaşık yardımıyla kıymalı içten bolca koyun. Önce iki yanını hafifçe yukarı kaldırın ve baş kısmını işaret parmağınızla ortaya itin. Daha sonra bir sol taraftan, bir sağ taraftan hamuru hafifçe yukarı çekerek, örgü şeklinde kapatın. Hinkalları unlanmış bir tepsiye dizin. Bu arada büyükçe bir tencerede suyu kaynatın. Kaynayınca 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Hin-

kalları atın. Arada bir karıştırın. Hinkallar suyun üzerine çıkınca pişmiş olacaktır. Delikli bir kepçe yardımıyla servis tabağına alın. Suyunu da ayrı bir servis tabağına alın. Serviste; önce hinkalları, ardından da bir kepçe yardımıyla suyunu koyun ve servis edin.

Bir gün gerçekten de kendi evim, kendi mutfağım olacak. Tariflerini sizlerle paylaştığım yemekleri soframa taşırken inanın ben de bu kitabı kullanacağım. Yaşım kaç olursa olsun… Mesela Hinkal yaparsam Ada arkadaşım Sinan Genç'i ve ada bahçemizdeki oyunlarımızı anacağım...

Büyükada'daki soframızın sohbeti de misafiri de çok olur. Bazen müzik eşlik eder geceye, bazen Fatih dayım ve Muti dayımın söylediği şiirler ve dansları. Benim aklım bir saatten sonra futbol sahasına kayar. Yavaş yavaş dayılarımın, babamın yanına yanaşırım. Beni kırmazlar, bir gece maçı keyfi yaşarız ki, benim yaşımda bir erkek çocuksanız bunun mutluluğunu unutamazsınız.





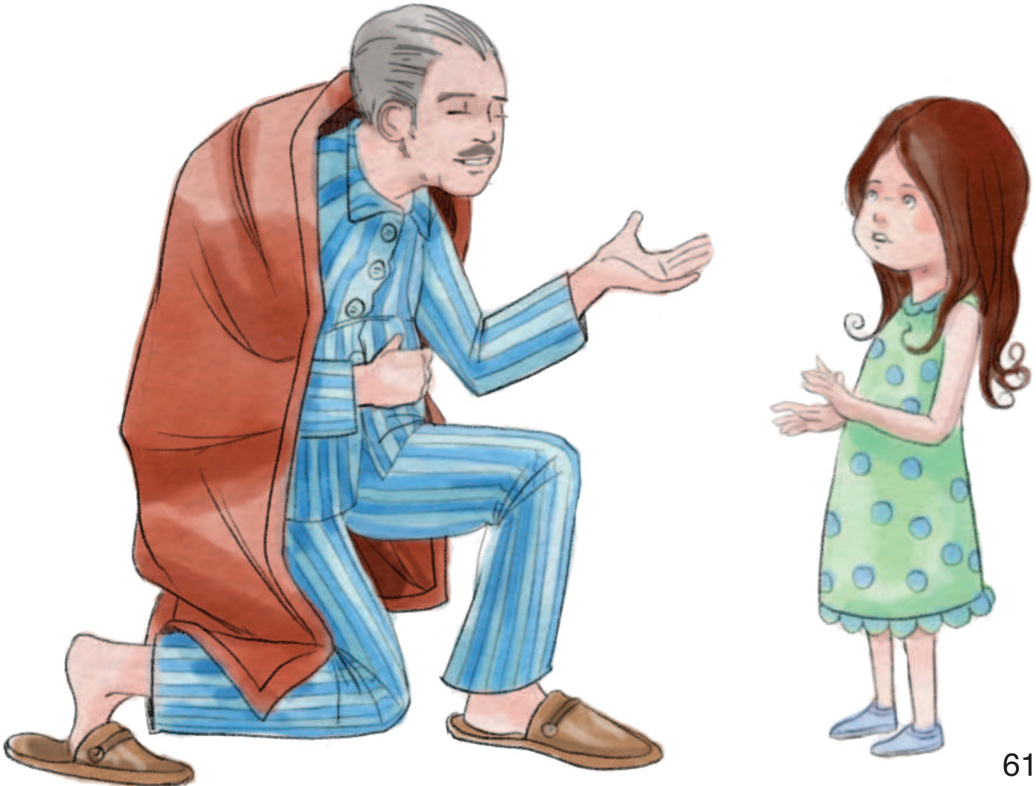
## Mutluluğu görev bilmek...

Akşam  yemekten sonra mutlaka çay keyfi vardır evimizde. İnanmayacaksınız ama onca yemekten sonra özellikle Esra abla da yanımızdaysa bazen Resul'ün meşhur tostuyla biter gece. Yazı kıştan ayıran en önemli farklardan biridir bu benim için. Kışın bizde akşam yemeği biter bitmez piyano çalışılır. Annemin bir müzik aletini çalmamızı neden bu kadar istediğini anlamakta zorlanırım. Bana bunun büyük dedemin vasiyetlerinden biri olduğunu söyler, büyük önder Atatürk'ün sanatla ilgili sözlerini hatırlatır. "Anne beni can evimden vuruyorsun, nereden buluyorsun bu duygu yüklü cümleleri?" derim ve çalışmaya devam ederim.

Büyükada'daki evimizde ayrıca 200 yıllık körüklü bir org var. Kocaman körüklerine ayaklarınızla basarsanız çalabiliyorsunuz. Annemin

bu orgu çalarken siyah beyaz çok güzel fotoğrafları var. Annem bu fotoğrafları çeken komşuları Dr. Pertev Taner'i çok sever, ondan hayat boyu mutlu olmanın anahtarını öğrendiğini söyler. Hem de yıllar önce henüz küçük bir çocukken korku dolu bir yangın gecesinde…

Pertev Bey ve ailesi bizim evin tam çarprazında sarı, çok güzel bir evde yaşarlar. Annem torunları Çiğdem ve Selin'le arkadaştır. Sık sık kızlar biribirlerinin evine ziyarete giderler. Çocuk ruhları ve hayal dünyalarıyla evcilik oyunu onlardan sorulur. Bu arada annemin eşeği varsa, kızların da tavşanı vardır. Annem bu tavşanlara havuç yedirmeye bayılır. Evin dedesi Pertev Bey her zaman çok şıktır. Farklı giyim tarzıyla dikkat çeken bir mimardır o. Aynı zamanda da eski kapı kollarına meraklı bir fotoğrafçı. Annem, Büyükada'nın güzeller güzeli oteli Splendid'deki bir sergisine ailecek gittiklerini hatırlar. Pertev Bey ile annem, ilk olarak annemin ona orgun başında modellik yapmasıyla sohbet etmeye başlarlar.



Bir gün, ahşap evleriyle meşhur Büyükada'da, tam da Pertev Bey'in sarı evinin yanındaki tarihi ahşap Plaj Oteli'nde büyük bir yangın olur. Çok da rüzgârlı bir gündür ve yangının bizim evimiz dahil yan evlere sıçraması an meselesidir. Annemin anlattığına göre tüm ev ahalisi kendilerince en kıymetli gördükleri birkaç parça eşya ile evi terk eder. Gözyaşlarını gören büyük dedem, "Çocuklar, Allah verdi, Allah aldı deriz, lütfen kendinize gelin ve can kaybı olmaması için dua edin." der. Bu sırada yangının sıçradığı ve büyük ölçüde harap ettiği bir ev vardır. Pertev Bey'in sarı evi. Pertev Bey de bu sefer hiç alışık olmadıkları biçimde pijama ve terlikle dışarı çıkmıştır. Annem usulca yanına yanaşır. Pertev Bey, annemin ona üzüntülü gözlerle baktığını fark edince, "Selinciğim, biliyor musun, içeride 40 takım elbisem vardı, hepsi yandı. Ama üzülmüyorum, sağlık olsun, yenisini elbet alırım." der. Annem bu anı hiç unutamaz ve zorlandığı zamanlarda hep Pertev Bey'i hatırlar.

Biliyor musunuz, benim anneme "mutluluğu görev bilen kız" derlermiş. Ben bir eklemeyle bu tanımı zenginleştirebilirim: "Mutluluğu görev bilirken disiplini elden bırakmayan anne!"

## Büyük dedemin bize emaneti...

Ada'daki çay keyfinden nerelere geldim ama çay demek bizim ailede hatıralar demek. Evimizin ince uzun bir balkonu var. Akşam yemeği sonrası herkes elinde çayı ile burada buluşuyor. Çaydanlığın altı hiç sönmüyor diyebilirim. İşte günün tüm yorgunluğunun çıktığı an, bu an. Gün içinde hiç oturduğunu görmediğim anneannem bile burada çay keyfi yapıyor, ta ki dedem "Zübeyde, haydi beni yatır." diyene kadar. Tam elli yıldır anneannemin dedemi uykuya yatırdığına inanabiliyor musunuz? Bu an benim için önemlidir çünkü dedem uyuduktan sonra anneannemle futbol antrenmanı yaparız. Şaşırmayın, anneanneler çok güzel göğüs, diz ve kafa kontrol pası çalışması yaptırabilir! Bu

arada, geceleri erken yatmayanlar da var. Adanın müzikli gecelerine meraklı Fatih dayım, Berrak yengemi dansa götürüyor. Canı siyah çay sonrası adaçayı çekenler, Kumsal'daki Horoz'un kahvesine yürüyorlar. Gençler, Atatürk'ün kurduğu Anadolu Kulübü'ne gidiyor; çocuklar, açık hava sinemasının yolunu tutuyor. Gece olunca adada herkesin planı başka; çay keyfinden sonra ön balkondaki nüfus bir bir azalıyor. En son miniannem kalıyor. Büyük dedemin bize emaneti o… Evi tıpkı eski günlerdeki gibi kapayarak o da odasına çekiliyor; mutlu insanların yaşadığı bu köşk, sabahın ilk ışıklarına kadar sessizliğe bürünüyor.

Kısacık da olsa çaydanlığın altı söndü işte. Peki, iyi bir çay nasıl yapılır? İşte size bir tez konusu daha. Ben beğenmedikleri çayı içmek zorunda kalan ailemin kadınlarını gördükçe hayrete düşüyorum. Bari buradan anneannemin nasıl çay yaptığını yazayım ki kayıtlara geçsin, ileride çay servisinde bir kusur olmasın.

"Mekinciğim, bizim evlerde çay çok önemlidir biliyorsun. Ada evimizdeki çay tüketimi adeta küçük bir işletmedeki gibidir. Günde normalde sabah, öğleden sonra ve akşam yemekten sonra olacak şekilde 3 kere çay demlenir. Öğlen yemeğinden sonra özel olarak Aziz enişten için demlenir. Biraz gecikse "Çarşıdaki kahveye mi gideyim?" der. Beş paket değişik çay alınır, büyük bir çanağın içinde harmanlanır. Elekten geçirilir ve tozları atılır, büyük kavanozlara doldurulur. Aman kokulu çay katılmasın, diye tembih üstüne tembih edilir.

Demlerken de çok dikkat edilir; kaç kişi içecekse özel bir kaşığımız var, onunla kişi başı 2 kaşık hesabı yapılır. Bir kaşık çay da demlik hakkı olarak konur, pat diye bir misafir geliverirse diye. Çaydanlıktaki su soğukken üstüne demlik oturtulur, su kaynadıktan sonra 20 dakika beklenir ki ısı ve buharla çaylar şişsin. Sonra kaynar su demliğin içine konur. Çayın olması için de 30 dakika kadar beklenir. En güzel çayı Muazzez Hanım yapar. Eğer pek beğenilmediyse, bu çayı kim yaptı, diye sorar Oya teyzen. Ama bana da sorarsan en güzel çayı Oya teyzen yapar aslında."

İşte annemin iyi olmadığı bir konu daha. Siyah çay hiç içmiyor ve aramızda kalsın, demlemeyi de sevmiyor. Dedem ocakta kaynayan sudan çok çekindiği için kışın evlerinde çay nadiren olurmuş. Hoş şimdi çok güzel ve güvenli çay makineleri çıktı ama alışkanlıklar değişmiyor. Ya da ne bileyim babasının kızı işte! Tabii yine de haklılık payı var, mutfakta kaynayan suya her zaman çok dikkat etmek gerekir.

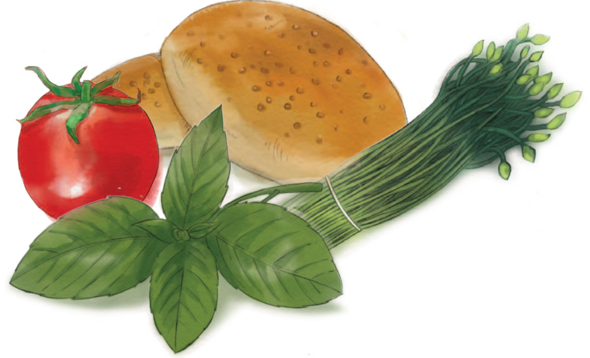
Bu güzel evin sıradan günlere göre daha farklı bir özenle hazırlandığı günler de var pek tabii. En eskilere gidersek yine bizimkilerin mutfak sohbetleri sırasında öğrendiklerimden bahsedebilirim. Misafirin olduğu günlerde ve kutlamalarda sandviç hazırlamak büyük dedemin göreviymiş. Kullanılacak tüm malzemeleri önceden hazırlarmış. Bir tepsi yuvarlak sandviç, bir tepsi uzun sandviç yaparmış. Malzemeleri sandviçlerin biçimlerine göre kesermiş. Önce keskin bir bıçakla sandviçler tam yarıdan ikiye kesilir, tereyağı sürülür ve malzemeler yerleştirilirmiş. Mutlaka bir sıra haşlanmış yumurtalı, bir sıra sucuklu, çeşitli peynirli ve salamlı. Üzerlerini de süslermiş. Yumurtalı olanlara zeytin koyarmış, salamlılara turşu. Bazılarını zeytin ezmeli yaparmış, bazılarını karga beyinli. Sakın korkmayın! Duyduğunuz kadar acayip değil. Rendelenmiş beyaz peynir ve domates karışımına bizimkiler karga beyni diyor! Çooook özel günlerde, bazen kırmızı ve siyah havyar da kullanılırmış. Anneannem bu çok lezzetli ve güzel görüntülü sandviçlerin tadını unutamadığını söylüyor. "Kimse babam gibi yapamaz." diye de ekliyor.



# Sandviç ekmeği ve pesto sos

**Sandviç ekmeği için:**

*1 çay bardağı ayçiçek yağı*
*3 çay bardağı günlük süt*
*1 çay bardağı ılık su*
*600 gr un*
*1 adet yumurta*
*20 gr yaş maya*
*1 tatlı kaşığı tuz*
*1 tatlı kaşığı şeker*



**Pesto sos için:**

*1 su bardağı taze fesleğen*
*2 çorba kaşığı frenk soğanı*
*80 gr çam fıstığı*
*1 diş sarımsak*
*1/4 su bardağı zeytinyağı*

**Peynirli ve domatesli sandviç için:**

*1 top suda mozzarella*
*Domates*

Mayayı bir tatlı kaşığı toz şeker, 1 çorba kaşığı un ve yarım çay bardağı ılık su ile 15 dakika ılık bir ortamda bekletin. İyice kabarınca kalan tüm malzemeyle beraber yoğurun. Unu yavaş yavaş ekleyin ve hafif ele yapışan bir hamur elde edin. Hamuru nemli ve ılık bir ortamda iki katı olana kadar mayalandırın. Porsiyonluk sandviç ekmeği şekli vererek fırın tepsinize yerleştirin, üzerini streç filmle örterek bu şekilde de biraz kabarmasını bekleyin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında nem vermesi için su dolu minik bir kapla beraber pişirin. Bu tarife ceviz, zeytin gibi dilediğiniz malzemeyi ekleyebilirsiniz. Üzerini susam ya da ay çekirdeğiyle süsleyebilirsiniz.

**Pesto sos için:**

Tüm malzemeyi blenderden geçirerek sos haline getirin. Peynirli ve domatesli sandviç yapmak isterseniz, pişirdiğiniz sandviç ekmeklerini ikiye bölün. Her iki tarafına pesto sostan sürün.  Arasına birer dilim mozzarella ile domates yerleştirin ve servis edin.

Şimdi bazılarınızı duyar gibiyim. Sizler de sandviç ekmeğinizi hazır satın alanlardan olabilirsiniz. Ama bir kere deneyin derim. Eve yayılan o sıcak ekmeğin kokusu eminim sizde de mayaya karşı bir hayranlık yaratacak… Belki benim gibi siz de sadece sandviç ekmeğiyle kalmayacaksınız ve başka ekmek tarifleri de deneyeceksiniz…

## Gerçek bir kahraman… Horoz Reis

Ada denince hep hatırlanan bir önemli olay da Kaan dayımın doğduğu gün. Hikâyesi gerçekten de akılda kalıcı. Siz hiç Büyükada'nın Horoz Reis'ini duydunuz mu? Belki onu Temel Reis gibi bütün dünya tanımıyor ama benim için gerçek bir kahraman Horoz Reis. Asıl adı Berç Yenvart Akdeniz. Büyükada'nın eski bir balıkçısı o. Çocukluğunda balık tutarken oyuncak horozunu kaybedince o kadar çok ağlamış ki, adı Horoz Reis kalmış. Balıkçılığının yanı sıra teknesiyle herkesin yardımına koşan, hastaları fırtınalara karşı hastaneye yetiştiren bir iyiliksevermiş. Kim bilir belki de horozunun başına gelen başka kimsenin başına gelmesin diye, denizin tüm gücüne rağmen zorlukları aşarmış.

Annem onu hayal meyal hatırlıyor. Ama nasıl biliyor musunuz? "Mekinciğim, Horoz Reis öyle kuvvetli, öyle kocaman bir adamdı ki, teknesini bir omuzunda taşırdı." diyor. Ben de içimden, çocukluk işte, deyip gülüp geçiyorum. Ama sonra aklıma dayımın doğumu geliyor ve ben de bu kahramanı yeniden devleştiriyorum aklımda. Anneannem de Horoz Reis'i "Bir koltuğunun altında bir motor, diğerinde başka bir motor taşırdı." diye anlatıyor. Anlayacağınız Horoz Reis hakkında her türlü hayal kurmak serbest. Şimdi bunun dayının doğum günü ile ne

alakası var, demeyin. Anneannem çok genç anne olmuş. Biraz da başına neler geleceğini tahmin edememekten, dayıma hamileyken son güne kadar adada kalmış. Ama şans bu ya… İşte o son günün akşamı sancılar tutmuş. 1 Ağustos 1968… Fırtınalı mı fırtınalı bir gece. Öyle şimdiki gibi deniz otobüsleri, deniz taksileri yok.



Zaten gece yarısı. Büyük dedem hemen Horoz Reis'e haber yollamış. Reis, emrin olur, diyerek teknesini hazır etmiş ve Kartal'a doğru çok zorlu bir yolculuktan sonra anneannem hastaneye ulaşmış. Hastaneden çıkınca da yine Horoz Reis'e mi güvendiler bilmem ama küçücük mis kokulu dayım ada evine gelmiş.

1 Ağustos, ailemizin dayım yanımızda olsun olmasın hep mutlulukla hatırladığı bir gündür. Sanki adalı olmanın, birbirine her zaman destek olmanın da hatırlandığı bir gündür bu.

Pek tabii çok sevilen bir çocuğun ve ailenin ilk torununun da doğum günü olduğunu unutmamak gerekir. Her 1 Ağustos'ta ada evimizin sofrasında dayımın çocukken en sevdikleri olur; sosisli pizza, salamlı sandviç, çilekli pasta… Dayım bu yiyecekleri adadaki arkadaşlarıyla paylaşmaktan çok keyif alırmış. Başka bir keyfi de biriktirdiği harçlığıyla ada sokaklarında oyun oynadığı arkadaşlarına dondurma ısmarlamakmış. Yunus'un dondurma arabası, onun kendine has seslenişiyle sokağa girer girmez, çocuklar sıraya girermiş. Dayım ve Yunus ağabeyin bu tatlı dost ilişkisi hâlâ sürer gider. Ben de dayım gibi bu dondurmanın hayranıyım. Türkiye'de Yunus'un dondurmasından daha güzel başka bir dondurma yok bence. Gül şeklini verdiği, taze meyvelerden yaptığı o vişneli dondurmayı Büyükada'nın rüzgârına karşı yemek kadar mutluluk veren bir çocukluk hatırası da olabilir mi? Adalı bir çocuksanız bu soruya net bir cevabınız vardır: "Olamaz."



## Vişneli dondurma

*2 kg vişne*
*2 su bardağı toz şeker*

Vişneleri ayıklayıp çekirdeklerini çıkartın. Daha sonra ezin ve suyunu süzün. Süzdüğünüz suyu toz şeker ile karıştırın. Vişne posasından 1 çorba kaşığı kadar alın ve süzdüğünüz vişne suyuna ekleyin. Hazırladığınız karışımdan 1 su bardağı ayırın ve kalanını buzlukta dondurun. Ara ara buzluktan çıkarın ve ayırdığınız şerbetten biraz döküp tekrar dondurun. Şerbet bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Belki de ailemin en eski tariflerinden bu. Miniannemin babası Muhittin dededen. Hakan ağabey ne zaman gelse bir gün önceden bu dondurmanın hazırlığına başlanır. Herkesin en sevdiği yemekler bilinir ve o gün ada evimize kim gelecekse hazırlık ona göre yapılır. Annem bu dondurma yapma işini sonradan bir de limonlu dondurmayla epey ilerletti.



## Limon sorbe

375 ml portakal suyu
1 ve 1/4 su bardağı toz şeker (portakal tatlıysa şekeri azaltabilirsiniz)
1 limonun uzun uzun rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı doğranmış nane (biberiye, lavanta ya da taze kekik de olabilir)
125 ml limon suyu

Suyu, şekeri ve limon kabuğunu ara ara karıştırarak kaynama noktasına getirin. Naneyi ekleyin. Ocaktan alın ve ağzı kapalı olarak 40 dakika bekletin. Aromalar iyice tadını bıraksın. Tel süzgeçten geçirin. Limon suyunu ekleyin. Soğuyana kadar buzdolabında bekletin. Şekerin iyice erimesi için karıştırın. Varsa dondurma makinesine koyun yoksa buzlukta ara ara karıştırarak dondurun.

Bir de bunları içleri boşaltılmış limonların ya da portakalların içinde servis yapmanıza mutfağı batırmanız pahasına izin verecek ve de yardım edecek anneniz babanız varsa, gidin ve bir öpün.

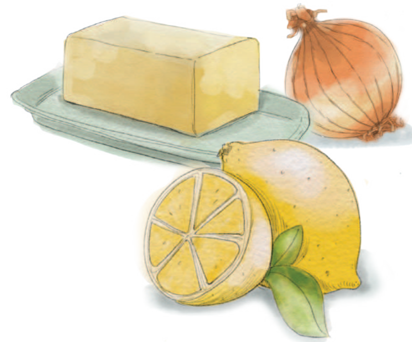


# Ada'da bayram...

Özel günlerden devam edersem tabii ki bayramlar gelir sırada. Bayram günlerinin çalışkanlığını anlatmam zor. Yaza gelen bayram yemekleri mutlaka öğlen yenir ve bunun için evimizin salonundaki sizlere daha önce bahsettiğim upuzun açılan sofra kurulur. Hazırlıklar arife gününden başlar. İlk gün ailemizle kutlamaya özen gösteririz. Büyük dedem hayattayken geçerli olan bayram adetleri hâlâ uygulanır. Miniannemin ve anneannemin gözü bazen eski kalabalıkları arar ama sofrada kaç kişi olursa olsun değişmeyen kurallar vardır. Temiz bir beyaz örtü, özenle yerleşmiş tabaklar, önden düğün çorbası, zeytinyağlılar, Kurban Bayramıysa mutlaka kavurma, tereyağlı pilav ve piyaz, Ramazan Bayramıysa güllaç… Yemek öncesi bayram kutlaması için çikolata ve şeker dolu çanaklar ve pek tabii biz çocuklar için en önemlisi içinde para olan mendiller…

## Düğün çorbası

*1 adet bütün gerdan eti*
*1 adet kuru soğan*
*1 çorba kaşığı tereyağı*
*1 çorba kaşığı mısır nişastası*
*2 çorba kaşığı un*
*1 limonun suyu*
*1 adet yumurta*
*2 tatlı kaşığı tuz*



**Servis için:**
*1 çorba kaşığı tereyağı*
*1 tatlı kaşığı pul biber*

Eti soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz ile 2 litre suda iyice haşlayın ve süzün. Düdüklü tencerede 30 dakika pişirmek yetecektir. Ayrı bir yerde unu tereyağı ile birlikte kavurun. Et suyunu kavrulan una yavaş yavaş katarak ve karıştırarak kaynatın. Ayıkladığınız gerdan etini çorbanın içine katın. 1 litre daha su ilave edip kaynamaya bırakın. Ayrı bir yerde çırptığınız limon suyu, yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz ve mısır nişastasını çorbaya katın. Kaynayana kadar karıştırmayı bırakmayın. Üzerini tereyağında kızdırdığınız pul biberle süsleyin.

Düğün çorbası yine özel günlerde menüye koyulan yemeklerden. Aklınıza gelin damat gelmiş olabilir ama neşeli mutlu bir başlangıç yapmak için illa birilerinin evlenmesi gerekmiyor. Önemli olan sofrayı paylaşanlara, misafirlere neşeli bir merhaba demek.

Biraz da misafirlerden bahsetmeli. Ellerinde çikolata, lokumlarla el öpmeye gelenler. Tanıdık, tanımadık onlarca insan. Komşular… Sokaktan geçenler… Kibar kibar "İyi bayramlar" diyenler… Bazen sıkılan ve sokakta oyun oynamak isteyen çocuklara minik minik uyarılar.

Ada'da bayramın güzelliği; hangi bayram olursa olsun, her evde ve herkesle kutlanıyor olması. Büyükada'nın bayram günlerindeki heyecanı, mutluluğu farklı. Üstelik bazen o güne kadar hep sokakta görüp merakla iş yapışlarını izlediğim görevlilerin başka kıyafetlerle ve aileleriyle evimize gelmeleri de ilgimi çekiyor. Anneannem aynı büyük dedemin yaptığı gibi bir gün önceden zarflara bayramlıkları hazırlar.

Şimdi yine büyük dedeme ait anlatılan güzel bir hikâye geldi aklıma. Eskiden çöp kamyonlarının olmadığı zamanlarda tek atlı, arkası kapalı arabalarla çöpler toplanırmış. Büyük dedem çöp arabasını kullanan görevliye "Bay Çöpçü" diye hitap edermiş. Tıpkı bekçiye Bay Bekçi, postacıya Bay Postacı dediği gibi. Zamanla görevlilerin kullandığı araçlar, giyimleri ve sokaktan geçme sıklıkları değişmiş ama büyük dedem onlara hitap şeklini hiç değiştirmemiş. Adamızı bizim için temizleyen, koruyan, kollayan bu kıymetli insanların büyük dedemin hatırasına saygı duyduklarını biliyorum. Her bayram el öpmeye geldiklerinde büyük dedemin de huzurla uyuduğunu düşünüyorum.

## Bayram bonbonu



*500 gr ceviz*
*1,5 kap pudra şekeri*
*1 portakal kabuğu veya limon kabuğu rendesi*
*2 tane karanfil*
*1 yumurtanın akı*

Yumurta akını bir tutam tuzla kar haline getirin ve tüm malzemeyi robotta karıştırın. Küçük toplar yapın. Pudra şekerine bulayarak süsleyin.

Biliyorum, bayram çikolata ve şeker demek çoğumuz için ama kendi ellerinizden hazırladığınız bu bonbonlar sofranıza neşe getirebilir. Yani mutlaka bulunması gerekenlerin ve özellikle de misafirlere ikram edeceğiniz Türk kahvesinin yanında hoş gözükebilir!

Milli bayramlarımızdan belki de en önemlilerinden biri de yaza denk geliyor: Zafer Bayramı. Bu bayramı da adada kutlamak bir çocuk için çok özeldir. Kışa denk gelen milli bayramlarımızda okullarımızda hep özenli kutlamalar olur. Ama sokaklarda ne olup bittiğini çoğu kez kaçırırız. Kurtuluş Savaşı'nın zaferle sonuçlanmasını kutladığımız 30 Ağustos'larda Büyükada sokaklarında askeri bandonun çaldığı marşlar duyulur. Tören Atatürk heykelinin olduğu meydanda başlar. Annem ablam ve beni henüz bebek arabasındayken bile törene götürürmüş. Biz çocukların çok eğlendiği, büyüklerin çok duygulandığı bu törenlerde benim en çok dikkatimi çeken, herkesin bir ağızdan o marşları söylemesi, bandonun geçtiği sokaklardaki ev sahiplerinin hep birlikte tempo tutması ve hepimizin elleri kızarıncaya kadar alkışlaması. En sonunda da bu bandonun o yılın popüler parçalarını çalması ve sokaklarda insanların dans etmesi. İşte adanın bu zamanlarını çok seviyorum, neşe, gurur, beraberlik hepsi bir arada.

## Atatürk'ün yeleğini giydim!

Milli duygulara gelmişken, Büyükada bizim için Atatürk'ü de daha yakından hissedebildiğimiz bir yer. Büyük dedemin yine Selanik'ten göçen akrabaları Nimeti teyze ve Nermin teyze bize Atamıza ait öyle kıymetli bir anı bırakmışlar ki sanırım sizinle paylaşmadan edemeyeceğim. Atamızın ablası Makbule Hanım, 1938 yılında yanında Atatürk'e ait eşyalarla dolu bir valizle Nimeti teyzeyi ziyarete gelmiş. Selanik'te Atatürk'ün kargaları kovduğu evin sokağından hem komşuları hem hısımları olan bu anneyle kızın yanında birkaç gün kalacakmış. Sonra da Atatürk'ün adaya gelmesini bekleyecekmiş. Ne yazık ki Atamızın hastalığı ilerlediği için bu plan hiç gerçekleşememiş. Makbule Hanım da Atatürk'ün valizini Çınar caddesindeki bu güzel evde bırakarak apar topar İstanbul'a dönmüş.

İşte yıllar sonra bir gün bu valiz açılmış. İçinden çıkan Atatürk'e ait eşyalardan bir tanesi, çok şık bir yelek, Nimeti teyze ve Nermin teyzenin çok sevdiği anneanneme verilmiş. İşte bu yelek, anneannem ve dedemin evinde camekânlı bir sehpada sergilenir. Ben bir kere bu yeleği giydim. Vücudumun heyecandan titrediğini hatırlıyorum. Yeleğin yün kumaşına usulca dokundum, okşarcasına, bir büyük insanın elini tutarcasına...

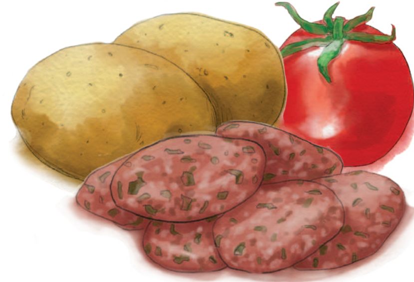


Atatürk ve Büyükada demişken bir başka heyecanlı anım daha var. Anadolu Kulübü'nün bahçesinde iki asansör vardır. Bir çocuk için bu asansörler, plaja daha çabuk inmeyi sağlayan araçlardır; ta ki önemli bir gerçeği öğrenene kadar. İçlerinden ahşap kaplamalı asansör, Atatürk'ün asansörüdür. Onun anısına özenle korunur ve kullanılmaz. Ufka doğru baktığınızda Türk Bayrağı dalgalanır önünde.

İşte bu tarihi asansöre giden yoldan yürürken de tıpkı Ata'nın yeleğini giymişcesine heyecanlanırım. Yolum hep onun yolu olsun isterim. Işık dolu, sanat dolu, kıvanç ve zafer dolu...

## Tepsi köftesi

*4 adet iri patates*
*2 adet çarliston biber*
*150 gr tereyağı*
*2 adet domates*
*Tuz*



**Köfte harcı için:**
*1 kg kıyma*
*2 adet kuru soğan*
*1 su bardağı kuru ekmek içi*
*1 tatlı kaşığı tuz*
*1 tatlı kaşığı kimyon*
*1/2 tatlı kaşığı karabiber*

Köfte harcı için tüm malzemeyi çok iyi yoğurun. Uzun, kalın ve büyük köfteler yapın. Patatesleri yıkayın, soyun ve elma dilimi şeklinde doğrayın. Köfte boylarıyla bir olsun. Biraz tuzla lezzetlendirin. 2 adet çarliston yeşil biberi, içini temizledikten sonra uzunlamasına dörde bölün. Fırın tepsisini yağlayın. Uzunlamasına bir sıra köfte dizin, bir sıra patates. Üzerine bol domates koyun. Onları da elma dilimi gibi doğrayın. Bol olsun, neredeyse hepsinin arasına domates dilimleri koyun. Üzerlerine uzun uzun biberleri koyun. 150 gr tereyağını parça parça her tarafa pay edin. Önce fırın kâğıdı ile kapatın. Bir iki yerinden delerek 200 derecedeki fırında pişirin. Kontrol edin, patatesler pişince kâğıdı alın. Üzerleri pembeleşene dek fırınlamaya devam edin. Tepsi ile servis yapın.



## Domatesli pilav

*2 su bardağı baldo pirinç*
*2 su bardağı domates rendesi ya da domates konservesi*
*1 su bardağı su*
*1 adet kesme seker*
*100 gr tereyağı*
*1 çay bardağı sıvı yağ*
*2 tatlı kaşığı tuz*

Pirinci çukur bir kaba alın. Bir kaşık tuzu koyun. Kuru iken karıştırın. Üzerine bolca kaynamış su koyun. Tekrar karıştırın. 30 dakika kadar dinlendirin. Bol bol yıkayın. Nişastası iyice gitsin ve su berrak bir görünüm alsın. Süzgece çıkartın. Suyunu iyice süzün. Yayvan bir pilav tenceresinin içine yağları koyun. Rondodan geçirdiğiniz domatesleri ya da domates konservesini bardakla ölçün. İki su bardağı olmalı. Bir su bardağı suyu ve şekeri de koyun. Ocağın altını açın. Kaynadıktan sonra pirinçleri atın. Her tarafı kaynayınca ocağın altını kısın. Göz göz olunca ocağı kapatın. Mutfak örtüsünü tencerenin üstüne koyun, kapağını örtün. 10 dakika sonra bezi alın. Zedelemeden tahta bir kaşıkla alttan üste karıştırın. Pilavı servis tabağına alıp servis edin.

İki adet belki de hepimizin bildiği tarif vermiş oldum. Bazen düşünürüm, onca yemek tarifi arasından görünce kalbimin en çok çarptığı tarifler aslında en gelenekseller oluyor çoğu kez. Bu iki tarif de Nimeti teyzeden bize aktarıldığı şekliyle, Atatürk'ün sofrasında bulunmasından mutlu olduğu tariflermiş. Az ve öz yermiş Ata'mız. Onunla ortak bir ağız tadına sahip olmak ne güzel…

## Benim annem hep çocuk...

Annem çocukken Ada hayatı daha renkliymiş. Bütün yaz arkadaşlarıyla çalışırlar ve yazın sonunda Zafer Bayramını da kutlamak için danslı, müzikli gösteriler yaparlarmış. Annemin amatörce rol aldığı müzikallerden bazıları *Keşanlı Ali, Damdaki Kemancı ve Neşeli Günler*'miş. Benim annem büyüse de çocuk ruhu hep aynı kalıyor. Çocukluğuna özlemle, ablamın her sene Büyükada'da kutlanan doğum günlerinden birinde bize bir tiyatro oyunu hazırlattı. İlk aktörlük deneyimimi bu şekilde yaşamış oldum. Önce *Alis Harikalar Diyarında*'yı oynamak üzere yola çıktık. Sonra baktık ki bize ait olan bir hikâye olmadan keyif alamayacağız, biz de oturduk kendi oyunumuzu kendimiz yazdık. Arkadaşlarımızla ciddiyetle çalıştık. O yaz sokakta belki daha az oynadık ama hiçbirimizin unutamayacağı bir anımız oldu. Bizi çalıştıran tiyatrocu abla, yaz sonunda hepimizin daha güzel Türkçe konuştuğumuzu söyledi. Bu çalışmalar bazen yorucu olduğunda anneme söylendik ama çocuk olmak böyle bir şey işte. Annemin aklında her olaydan iyi olan şeyler kalır ama yine de bu satırları okurken hatırlarsa bir özür borcumuz saklı kalsın. Bu arada şimdi anımsadım, tiyatro için sahnemizi hem de kendi ellerimizle nereye kurduk biliyor musunuz? Benim şu meşhur futbol sahasına. Diyorum işte, bahçenin en hareketli köşesi benim saham. Ece'nin doğum gününden bahsetmişken, ablamın sevdikleriyle donanmış bu güne özel sofrayı da es geçmeyeyim. O gün ada evimizin mutfağından hamburger, mercimek köftesi, sosisli börek, mitite köfte, çilekli limonata, çikolatalı pasta, dondurmalı bisküvili tatlı, gece gündüz keki ve çeşitli kurabiyeler mutlaka çıkar. Bir de günler öncesinden hazırlıklarına başlanan, annemin elleriye yaptığı süsler var tabii. Bahçemiz ağaçlara asılan, çoğunluğu kâğıtlardan yapılan o süslerle sanki bir renk şölenine döner. Bütün çocukların gülümsediğini görmek büyüklerimi çok mutlu eder. Büyük dedemin en önemli vasiyetini yerine getirmiş gibi hissederler kendilerini.

## Çilekli limonata

*1/2 litre limon suyu*
*1/2 litre soğuk su*
*115 gr toz şeker*
*1/2 kg çilek*
*1 tutam tuz*
*Soda (isteğe bağlı)*



**Şerbeti için:**
*350 gr toz şeker*
*375 ml su*
*1-2 limonun kabuğu*

Limon kabuklarını 350 gr şeker ve 375 ml su ile ara ara karıştırarak kaynatın, şeker eriyince altını kapatın ve şerbeti soğutun. Çileklerin yaprak kısımlarını ayıklayın ve 115 gr şeker ile karıştırın, 1 saat şeker eriyene kadar oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra çilekleri bir süzgece alın ve süzgeçten akan çilek suyunu saklayın. Soğuttuğunuz şurubu, limon suyu, tuz ve 1/2 litre soğuk su ile karıştırın. Çilek suyunu ilave edin. Serviste bol buz kullanın ve bardağa birkaç tane şekerli çilek atın. İsterseniz soda ile karıştırıp farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.

Benim her zaman yüzümde bir gülümsemeyle hatırlayacağım bir tarif bu. Nedeni, annemin "Hayat Ağacı" isimli televizyon programına konuk olduğumda beraberce yaptığımız üç tariften biri olması. O gün boğazım ağrıyordu ama yine de elimden geleni yapmıştım. Akşamına da ne çok ateşim çıkmıştı! Belki de heyecandan... Ama annem ne de mutlu olmuştu! Büyükleri mutlu etmek aslında hiç de zor değil...

Büyükleri bir de ne mutlu eder biliyor musunuz? İş çıkışı ada iskelesine vardıklarında karşılanmak. Babamı ablamla beraber her karşılayışımızda onun gözlerinin güldüğünü hissederim. Annem de eskiye özlemle, eğer babamdan erken gelmişse adaya, mutlaka kıyafetini değiştirir ve iskeleye tekrar gider. Beraber kısa bir yürüyüş hepimize iyi gelir. Sanki ailecek her gün tatile çıkmak gibi.



## Büyük dedemi büyük dedemin kurallarıyla anmak...

Büyükada'da yazın çocuklar her gün tatildir ve her gün heyecanlı bir iş bulabilirler kendilerine ama bazı günler gerçekten unutulmazdır. Benim için senede bir gün yaz sonuna doğru yaptığımız "Dede Turnuvası" bu günlerin başını çeker.

Şöyle bir aile düşünün: Bireyleri kendi içlerinde takımlar oluşturuyor ve bu takımlar aralarında futbol maçı yapıyor. Şampiyona başlamadan önce mutlaka saygı duruşu ve İstiklal Marşı okunuyor ve herkes tüm ciddiyetiyle futbol oynuyor. Kazanan takımın küçük oyuncularına miniannemin ellerinden minik ödüller veriliyor ve yine yeniden büyük dedem anılıyor. İşte bu nedenle ben hiçbir zaman emin olamıyorum, onu hatırlıyor muyum yoksa böyle andığımız için hep aramızda gibi mi hissediyorum? Hangisi olursa olsun, Dede Turnuvası çok güzel duygularla dolu oluyor ve söylememe gerek var mı artık bilmem ama turnuva tabii ki küçük büyük herkesin sevdiği yemeklerle dolu bir sofrada buluşmamızla bitiyor. Bu sofrada saygıyla andığımız biri daha var: Büyükadalı büyük futbolcu Lefter. Bir gün ben de onun gibi efsane goller atabilir miyim acaba?





## Pişmaniyeli ve dondurmalı cheesecake (soğuk pasta)

*1 paket tam tahıllı bisküvi*
*400 gr beyaz krem peynir*
*200 ml krema*
*200 gr toz şeker*
*1 paket vanilya*
*1 çubuk vanilya özütü*
*3 adet yumurta*



**Servis için:**
*Pişmaniye*
*Bitter çikolata*

Bisküviyi blenderden geçirin. Kelepçeli kalıbınızın altına döşeyin. Yumurta sarılarını ve aklarını ayırın. Vanilyayı ve kremayı sertleşene kadar çırpın. Peyniri, yumurta sarılarını ve şekeri başka bir kapta çırpın. Akları bir tutam tuz ile katı bir kar haline gelene kadar çırpın. Üç ayrı karışımı tahta bir kaşıkla birbirine yedirin. Bisküvinin üzerine bu karışımı dökün. Buzlukta ilk bir saat üstü açık olarak, daha sonra folyo ile kaplanmış

olarak bir gece tutun. Servisten 30 dakika önce buzluktan çıkartıp buzdolabının normal katına koyun. Hava çok sıcak değilse buzdolabından çıkardıktan sonra da 5-10 dakika tezgâhta bekletilebilir. Kalıptan çıkartın. En son pişmaniyeleri elinizle ayırarak cheesecake'in üzerine koyup servis edin.

Şimdi burada da mutfağın sihirli elleri yardımınıza koşabilir. Bitter çikolatayı eritip şekiller verip donmalarını bekledikten sonra pastanıza süs yapabilirsiniz ya da zencefilli kurabiyelerle tıpkı kar gibi gözüken pişmaniyenin üzerinde bir kış teması yaratabilirsiniz. Nasıl sunarsanız sunun sofrada nefes kesen bir final yapacaksınız, eminim… En son annem bunu arkadaşlarıma yaptığında, onları bir türlü evde yapılmış bir dondurma olduğuna inandıramadım. En sevdikleri hazır dondurma zannettiler!

Büyük dedemi daha büyük kalabalıklarla da anarız. Ada evimizin özel başka bir günü, her 9 Eylül'de büyük dedemin anısına okutulan mevlüttür. Adalı tüm dostların bahçede ağırlandığı bu günde de kural değişmez. Mutfak hiç durmaz; bu sefer büyük dedemin en sevdikleri pişer kocaman tencerelerde. Aslında büyük dedem pek çok yemeği büyük bir keyifle yermiş ama bazı sofralarda özel olarak istediği, alışverişi kendinin yaptığı, tariflerin yapılış aşamalarında tencereyi kontrol ettiği yemekler varmış. Bunların başında yılbaşlarının olmazsa olmazı hindi yemeği gelirmiş. O kocaman hindinin hazırlığını yapan annem ve anneannemin yine mutfak sohbetlerinden duyduğuma göre, büyük dedem en güzel hindiyi seçer, garnitürünün hazırlanmasında sebzeleri bir mühendis dikkatiyle eşit olarak keser ve yanında mutlaka iç pilav istermiş. Annem ve anneannem sebzelerle uğraşırken büyük dedemi anarlar, "Şimdi olsaydı, bu işi bize bırakmazdı!" derler. Biraz daha tecrübe kazanayım, elime o keskin bıçağı alıp ben keseceğim küp küp o sebzeleri. İşte o zaman kendimi, annem ve anneannemi kollayan bir mutfak kahramanı gibi hissedeceğim.

## Hindi tandır

*2 adet hindi but*
*2 çay bardağı sıvı yağ*
*50 gr eritilmiş tereyağı*
*2 çorba kaşığı bal*
*2 çorba kaşığı hardal*
*6 çorba kaşığı soya sosu*
*2 diş ezilmiş sarımsak*
*2 tatlı kaşığı şeker*
*2 çorba kaşığı limon suyu*
*1-2 tatlı kaşığı un*
*1 çay kaşığı karabiber*
*1 tatlı kaşığı tuz*

Hindi but ve un dışındaki bütün malzemeyi karıştırarak sos hazırlayın. Hindiyi bu sosla iyice soslayın. Deri altına girebiliyorsanız, sosu bu bölümlere de sürün. Fırın torbanızı 1-2 tatlı kaşığı unla unlayın, soslanmış hindiyi torbanın içine yerleştirin ve torbayı bağlayın. Birkaç yerden delik açın. 175 derecede ısıtılmış fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Torbada kalan sosla beraber servis edin.

Bu tarifin de bende anısı büyük. Annemi hindiyi hazırlarken elinde bir şırıngayla gördüğümde şok olmuştum. Annem hindi butunun derisinin altına bu sosu bir hemşire edasıyla enjekte ediyordu. Mutfakta zamanla ben de böyle değişik aletlere düşkün oldum. Seyahat dönüşlerimde bavulumdan değişik mutfak aletleri çıkıyor artık. İnternetten sipariş ettiklerim de oluyor. Bu arada şırıngasız da pek tabii çok lezzetli oluyor bu tarif. Ama bir püf noktası vermem gerekirse, her bir budu ayrı fırın torbasında pişirin derim.

Bahçemizin ve evimizin her köşesinden dinlenen mevlüdün

okunması bittiğinde, aile bireylerinin (pek tabii biz çocukların gözlem altında) sırayla kavurduğu ve kavururken dua ettiği helva da pişmiştir. Helvanın bahçeye yayılmış nefis kokusuyla birlikte, misafirlerimize yemekleri ikram etmeye başlarız. Mevlüt sofrasında hindi tandır, lahana dolması, fava, barbunya fasulyesi, patlıcan beğendi ve iç pilav bulunur. Böyle günlerde en önemli görevimiz, herkese güler yüzle servis yapmaktır. Suları bardaklara doldurmak, çatal bıçakları yetiştirmek, helva dağıtmak ve evimizden ayrılan misafirlerimize mevlüt şekerlerini vermek hepimizin görevidir. Deniz abla "Merhum Sabahattin Bilgütay ruhuna fatiha" yazan etiketleri hazırlar. Oya teyzem tüm esnafa helva ve mevlüt şekeri dağıtma görevini üstlenir. Hepimiz yardımcı oluruz o günkü görevlere. Bunu büyük dedemin bizleri izlediğine emin olarak, çok büyük bir mutlulukla yaparız. Yani o an bize "Mutlu musunuz?" diye sorsa hepimiz bir ağızdan "Evet, hem de çok!" diyebiliriz ve zaten içimizden de deriz...





# Fındıklı helva

*250 gr tereyağı*
*1,5 su bardağı iri çekilmiş fındık*
*3 su bardağı un*
*1 su bardağı pudra şekeri*

Tereyağını tencerede eritin ve fındıkları ilave ederek kavurun. Unu ekleyin ve fındıklarla beraber kavurmaya devam edin. 40 dakika kadar kısık ateşte tahta kaşıkla vura vura kavurun. Ocağın altını kapatın. Pudra şekerini koyun. Yine vura vura pudra şekerini yedirin. Macunumsu bir kıvam alana kadar ezmeye devam edin. Dilediğiniz şekli vererek sunuma hazırlayın. Kaşık helvası şekli vererek sunabilir ya da top top yapabilirsiniz.Top şekli verirseniz elinizi çok hafif sıvı yağ ile yağlayabilirsiniz.

Bu tarif dedemin ablası, hepimizin çalışkan halası, bir cumhuriyet öğretmeni olan Ayten Terzioğlu'dan bize kalan bir tarif. Bir gün onu da anlatmak isterim size. Her işini nasıl da özenle yapardı! Bu helvayı yaparsanız ne demek istediğimi daha iyi anlarsınız. Uzun uzun, sabırla ve dikkatle kavurmalısınız. Tıpkı Ayten halamın yetiştirdiği yüzlerce öğrenciye ve bizlere gösterdiği sevgi ve sabır gibi…

# Bir gayret daha...

Güven dedemle yaptığımız sohbetlerden bahsetmiştim. Dedem bir kitap kurdu. Konu edebiyat olduğunda gözlerinin içi gülüyor. Bazen bize anlattıklarını anlayamadığımız için üzülüyor. Bir de dahi anlamına gelen de ve da'ları birleşik yazdığımızda çok fena bozuluyor. Henüz çocuk olduğumuzu unutuyor. Sonra gönlümüzü almak için o meşhur oyunlarını oynuyor bizimle ve her seferinde o kazanıyor! Oyunların arasına da bazen bizi zorlayan ama aynı zamanda düşündüren şiirler serpiştiriyor. Bu şiirlerden biri şöyle başlıyor:

*"Sen mutluluğun resmini yapabilir misin Abidin?*
*İşin kolayına kaçmadan ama..."*

Büyük bir aileye sahipseniz ve gözlem yapan bir çocuksanız, herkesin mutluluk tanımının başka olduğunu anlamanız çok zor değil. Mutluluğun resmini ben yapmak üzere fırçamı elime alsaydım, size anlatmaya çalıştığım büyük dedemin evini çizer, sonra ailenin her bir bireyini bu evin bir köşesine yerleştirirdim. Mutfakta mutlu olanlar, bahçeyle uğraşmayı sevenler, çay keyfi yapanlar, tavla başında oturanlar, top peşinde koşanlar, bisikletle gezenler, patene binenler, sessizce kitap okuyanlar, müzik dinleyenler... Herkes başka bir şey yapsa da biribiriyle bağlı olanlar. Kaan dayım buna "modası asla geçmeyecek, kıymeti asla azalmayacak, devri bitmeyecek olan gerçek bağlantı" diyor. Elektrik gitse de, internet kopsa da, bu evde kimse kapsama alanı dışına çıkmıyor ya da ulaşılamaz olmuyor.

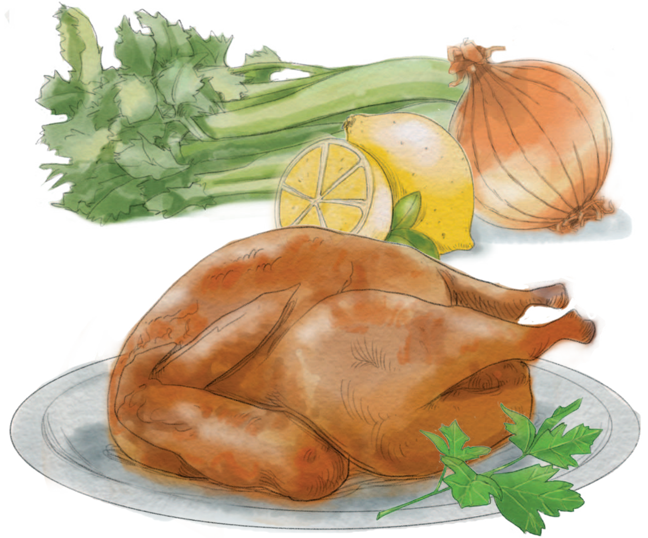
Anlayacağınız büyük dedemin evinin mutluluk resmini yaşları, ilgi alanları ne kadar farklı olursa olsun birlikte yaşamaktan ve bir sofrada buluşmaktan mutluluk duyan insanlar oluşturuyor.

Sizlere bu kalabalık sofralarda her zaman çok sevilen birkaç tarif daha vermek istiyorum. Bu tarifleri çoğunuz tek başınıza yapamayacaksınız ve bu çok normal. Mutfak işlerinin bence en güzel tarafı zaten birileriyle birlikte yapmak. Yardım etmek, yardım almak... ve o an mutfakta kiminle beraberseniz keyifli bir zaman geçirmek, takım olmak. Ya da en azından benim için hep böyle oluyor.

## Fırında tavuk

**Tavuğun bir gün içinde bekleyeceği sebzeli su için:**

*3,5 litre su*
*80 gr pekmez*
*6-8 diş sarımsak*
*1 adet kereviz*
*1 adet limon*
*1 adet kuru soğan*
*1 adet havuç*
*1 su bardağı kaya tuzu*
*10-12 adet defne yaprağı*
*2 çorba kaşığı tane karabiber*
*2-3 dal taze biberiye*
*1 demet maydanoz*
*3 adet kereviz sapı*
*1 tatlı kaşığı rezene tohumu*
*1 tatlı kaşığı biber*
*10 dal taze kekik*



**Tavuk için:**

*3 kiloluk bütün tavuk*
*4-5 dal maydanoz*
*4 yaprak taze ada çayı*

*4-5 dal taze kekik*
*4 dal biberiye*
*4 adet taze defne yaprağı*
*175-200 ml zeytinyağı*
*10-15 diş sarımsak*
*Tuz*
*Karabiber*

Pekmez, kaya tuzu, limon kabuğu rendesi, tane karabiber, defne yaprağı, taze biberiye, maydanoz, kekik, sarımsak ve suyu bir tencereye alıp bir taşım kaynatın. Ardından karışımı tavuğunuzun sığabileceği geniş bir kaba alın. Karışım suyu soğuyunca içine pul biber, rezene tohumu, limon suyu, iri doğranmış havuç, kereviz ve yemeklik doğranmış kuru soğanı da ekleyip karıştırın. Bu suya tavuğu yerleştirin ve üzerine ağırlık yapması için bir tabak koyun. Bu şekilde 1 gece bekletin. Pişirmeden önce tavuğu hızlıca soğuk suya tutup ardından tavuğu kurulayın. Kuruladığınız tavuğun içini ve dışını tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Ardından tavuğu döküm tencereye yerleştirin. Maydanoz, taze ada çayı, taze kekik, biberiye, defne yaprağını tenceredeki tavuğun üzerine ekleyin. İsterseniz bu taze otları doğrayarak da tencereye ekleyebilirsiniz. Ardından zeytinyağını ilave edin. Soyulmamış sarımsakları da tavuğun kenarlarına dizin. Döküm tencerenin ağzını kapatın ve 190 derecelik fırında 1,5 saat pişirin. Tercihen tavuğu beyaz pilav ile servis edin.

İşte akılda kalıcı bir yemek daha. Annemin çok güzel hatıralarla andığı ve izleyicileriye adeta dost olduğu "Hayat Ağacı" programının bizim mutfağa hediyelerinden diyebilirim. En çok neyini seviyorum? Tabii ki bütün tavuğun etleri ayıklandıktan sonra, babamla lades tutuşmayı… ve onu mutlaka yenmeyi. "Lades!" diye tüm apartman duyacak şekilde bağırmayı….

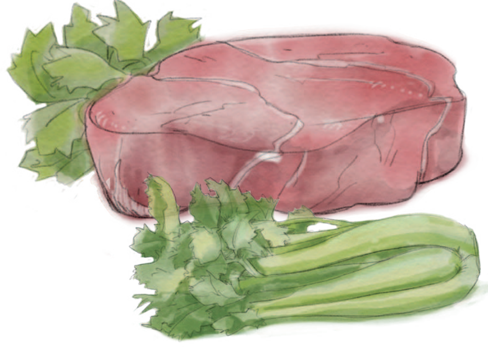
## Fırında bonfile

*1 bütün bonfile*
*Yarım su bardağı tuzu azaltılmış soya sosu*
*1 kereviz sapı*
*500 gr tereyağı*
*5-6 taze kekik dalı*
*2-3 dal taze biberiye*
*3 baş sarımsak (ikiye bölünecek)*
*2 soğan (dörde bölünecek)*
*10 adet tane karabiber*
*1 silme tatlı kaşığı tuz*

Bonfileyi büyük bir cam fırın kabına yerleştirin. Üzerini geçecek kadar su koyun. Tereyağını ve tuzu azaltılmış soyayı ekleyin ve üzeri akıllı folyo ile kaplı olarak 220 derecedeki fırında 2 saat pişirin. Sonra fırını 200 dereceye indirin. Fırın kabına kalan malzemeyi ilave edin ve yine üzeri folyo ile kapalı olarak 1 saat daha pişirin. Dilerseniz dilimleyin ve aşağıdaki sosla servis edin.

**Sos için:**
Fırın kabında kalan suya soğuk suda erittiğiniz 1 çorba kaşığı mısır nişastasını ekleyin. Ocağa alın ve karıştırarak kıvamlı bir sos elde edin.

Adada bir gün tek başıma bu eti yaparsam eminim çok alkış alacağım. Yanına da şu meşhur enginarlı pilavımızı pişireceğim. Size bir fikir daha, bu eti kestane mevsiminde pişiriyorsanız, size verdiğim ilk tarife dönün, hiç çekinmeden kestaneli pilavı yapın. Çok yakışıyor.



Kışın bu büyük aile düzenini hepimiz özlüyoruz. Annem ve babam çekirdek ailemizde de özellikle sofra buluşmalarına aynı şekilde önem verirler. Ada'dan İstanbul'a göç ederken bütün bir kış uzak kalacağımız evimizi taşıyamasak da aile değerlerimizi taşıyabiliriz. Babam aslen İzmirli. Ona baktığımda ailesinden uzakta olsa da yaz aylarını geçirdiği Büyükada'da onun da çocukluğuna ait anılarının canlandığını düşünürüm.  Yazları adada yaşam önceleri ona zor gelmiş. Ben dünyaya gelince sanırım biz iki kardeşe kıyamadı ve adanın yolunu tuttu. Ada'ya ilk çıktığımızda, dedemin doğum günüymüş ve ben henüz iki aylık bile değilmişim. Çıkış o çıkış, babam da bir daha ayrılamamış bu adadan. O güne hep teşekkür ederim. İyi ki iyi ki iyi ki babam bu kararı almış, ada kızı anneme eşlik etmiş derim. Ada'da geçen yazlar hepimize çok iyi gelir. İşte yine sorguluyorum, "Neden bütün sene Büyükada'da değiliz ki?"

Yazın ve beraberinde getirdiği mutluluğun gelmesine az kaldı. Zaten bütün kış böyle avunmadık mı? "Haydi oğlum, bir gayret, karne sonrası ver elini Büyükada!" diye diye yolladı annem ve babam beni her gün okula.



## Mekin pastası

*125 ml su*
*30 gr tereyağı*
*1 tutam tuz*
*70 gr elenmiş un*
*2 adet yumurta*

**Kreması için:**

*1 adet yumurta beyazı*
*2 adet yumurta sarısı*
*70 gr toz şeker*
*250 ml süt*
*1 çorba kaşığı elenmiş un*
*1 çorba kaşığı mısır unu*
*1 paket vanilya*

**Süsleme için:**

*125 gr bitter çikolata*
*30 gr tereyağı*
*60 gr file badem*

**Kreması için:**

İki yumurta sarısını 3 çorba kaşığı şeker, 60 ml süt, elenmiş un ve mısır

unuyla mikserle çırpın, pürüzsüz bir karışım elde edin. Kalan sütü tencereye alıp kaynama noktasına getirin ve yumurtalı karışıma sürekli karıştırarak ilave edin. Yarım dakika kadar tekrar çırpın. Daha sonra tekrar tencereye alın ve kısık ateşte yine kaynatın. Hep karıştırarak koyulaştırın. Ateşten alın ve soğutun. Yumurta beyazını yumuşak tepecikler olana kadar çırpın, kalan şekeri yavaş yavaş ekleyin ve iyice katı bir kıvama getirin. Vanilya ile beraber soğuttuğunuz kremaya ekleyerek karıştırın.

**Hamuru için:**

Suyu, tereyağını ve tuzu tencereye alın ve kaynama noktasına getirin. Ateşten alın ve unu bir seferde ekleyin. Tahta kaşıkla kuvvetlice karıştırın ve orta ateşte pişirmeye başlayın. Hamur kalınlaşacak ve tencerenin kenarlarından hafif iz bırakarak ayrılacak. Bu aşamada ateşten alın, tahta bir kaşıkla ezerek karıştırın ve soğutun. Palet başlık taktığınız elektrikli karıştırıcıya hazırladığınız bu hamuru alın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Sürekli karıştırarak yumuşak ve parlak bir karışım elde edin. Fırın tepsinizi hafifçe yağlayın ve üzerine 8 cm'lik daireler çizin. Hamuru krema torbasına koyun ve 1cm'lik ucuyla daireleri hamurla çizin. 190 derecede 10 dakika pişirin. Fırını 170 dereceye indirin ve 15-20 dakika daha pişirin. Halkaları ortadan yatay olarak kesin ve iyice kurumaları için fırına geri koyun. Fırından çıkartınca fırın teline sıralayın ve iyice soğutun. Kremayı da 1 cm'lik uç taktığınız krema poşetine yerleştirin ve halkaların alt kısmına sıkın.

**Süsleme için:**

Çikolatayı ve tereyağını benmari usulü ara ara karıştırarak eritin. File bademi 175 derecede hafifçe renk alana kadar fırınlayın. Halkaların üst kısmını çikolatayla kaplayın. Bademlerle süsleyin. Buzdolabında sertleşmesini sağlayın. Halkaları üst üste getirip servis edin.

Gerçekten bir gayret daha. Çalışma masamın başına geçme vakti geldi yine. Akşam yemeğine kadar ödevler bitmeli. Türkçe öğretmenim, bir tekerleme bulup paylaşın, dedi. Burnumda nefis yemek kokuları, aklımda Büyükadalı hatıralar ile geçen bu akşam üzerinden sonra adalı ailemdeki her küçük çocuğa söylenmiş bir tekerlemeyi ödev kâğıdıma yazıyorum. Ama altına not düşmeliyim: Kendinizi Büyükada'da düşleyin, sokak seslerini duyar gibi yapın ve bir de o kibar ninenizin edalı sesiyle okumaya çalışın, olur mu?

*Namaz vakti*
*Ben yataktan*
*Kalkar iken*
*Kulağıma*
*Bir ses gelir*
*Önce sütçü*
*Bir seslenir*
*Sütçü geldi efendim*
*Süüüüüüüt*
*Ta uzaktan*
*Bir vapur*
*Düüüüüüüüt*
*Diye öter acı acı*
*Ya hele o arabacı*
*Kırbacını şaklatır*
*Gırrrrrrr*
*Sonra gider tıkır tıkır*
*Ev önünde ülkü gider*
*Biri satar*
*Sütlü saleeeeep*
*Gazeteci geliyor bak*
*Bir diziye bağırarak Tanin Tasvir Sabah Hiktam*

*Gazeteci gazeteci "Yok mu bana Peyam?"*
*Fakat diyor saat tik tak tik tak*
*Okul vakti geliyor kaaaaaaaalk*







*Ve mezuniyetten sonra Büyükada'ya ilk gidiş...*



## Annemin sürprizi...

İşte bugün o büyük gün. Yenilenmiş, boyanmış, lambaları takılmış, yatakları hazırlanmış ve en önemlisi minicik mutfak tezgâhının altına buzdolabı yerleştirilmiş çatı katıyla tanışacağım. Kalabalık sofra-mız için bu tezgâhta ben de sürpriz yemekler yapabilirim. Merdivenleri çıkarken geçen seneki heyecanın daha da fazlasını hissediyorum. Anahtarla kapıyı açıyorum, içeri giriyorum ve boyum uzadığı için çoğu zaman eğilerek her odayı geziyorum. İçimden geçen, kuzenlerimle beraber dünyanın en şanslı çocukları olduğumuz.

Hep hayalini kurduğum minicik balkona çıkıyorum sonra. Anneannem balkona bir masa yerleştirmiş. İki de sandalye. Bu mobilyalar anaokulunda kullanılanlar kadar küçük. Ne garip, bana kral koltuğu kadar gösterişli gözüküyorlar ve hemen yerleşiyorum balkona.

İşte o an, diğer sandalyenin üzerinde annemin el yazısıyla "Mekin'e" yazan bir zarf ve hediye kâğıdına sarılmış bir paket görüyorum. Annemle uzun sohbetler yapmayı ve Büyükada'dan bahsetmeyi çok severiz ama şimdiye kadar hiç mektuplaşmadığımız için biraz şaşkın açıyorum büyükçe zarfı ve okumaya başlıyorum.




"Mekinciğim, bu sene sana bir doğum günü hediyesi almadığımı fark etmişsindir... Biraz geç kaldım belki ama işte sana hediyem. Büyükada'yı ve bu evi çok sevdiğinin farkındayım. Ada'daki yaşantımızı ve senin mutlu anlarını anlatan en güzel fotoğrafları seçip sana bir albüm hazırladım. Ben dedemin ardından 'Büyükada Yemekleri'ni yazarken, neden dedeme daha çok anlattırmadım adayı ve anılarını diye üzülmüştüm. Bu fotoğraflar sana hep güzel şeyleri hatırlatsın. Aklıma ne geldi bak, belki sen de fotoğrafların yanlarına senin için ne ifade ediyorlarsa onları yazarsın. Çocukluk anıları ne güzeldir. Onları bu şekilde saklamak istemez misin?"

Annemin bu sürprizi çok hoşuma gidiyor. Mektubu okumayı bitirince, Büyükada'nın eşsiz rüzgârıyla beraber büyük çınar ağacının serinliğinde albüm yapraklarını çevirmeye başlıyorum. Uyku öncesi anne oğul zamanlarında masal gibi anlattıklarını bu sefer fotoğraflara bakarak duyduğumu hissediyorum. Albüm sayfalarına rüzgârın kulağıma fısıldadıklarını yazmaya başlıyorum...

*Bu sene bitmeyen bir aşkla 50. evlilik yıldönümlerini kutlayan anneannem ve dedem Zübeyde ve Güven Terzioğlu'na, hepimizi hep çocuk kalacakmışız gibi hissettiren beklentisiz sevgileri için...*

*Mekin Kutucular*

*Mutfağa yakın bir odada ders çalışmak, ödev yapmayı biraz daha eğlenceli hale getiriyor. Bazen havuz probleminin arasında fırından gelen kokular dikkatimi...*



Bugün benim için hiç beklemediğim bir anda bir kutlama gününe dönüştü. Kutlama  dendiğinde akla ilk gelen tarif belki de pastalar. Size tarifini vereceğim aşağıdaki pastanın en güzel özelliği ise, "Mutlu olmak ve bir çocuğu sevindirmek için doğum günlerini beklemek hiç de şart değildir." dedirtmesi ve mutfağımızın bu duyguyu bize defalarca yaşatması.

## Muzlu ya da çilekli doğum günü pastası

**Pasta keki için:**

*5 adet yumurta*
*1 su bardağı pudra şekeri*
*3 tepeleme çorba kaşığı un*
*2 tepeleme çorba kaşığı mısır nişastası*

**Sarı krema için:**

*2 adet yumurta sarısı*
*1 adet yumurta*
*2 çay bardağı toz şeker*
*2 çay bardağı un*
*1 paket vanilya*
*1/2 litre süt*
*1 çay bardağı ılık su*
*50 gr tereyağı*



**Keki ıslatmak için:**

*1 çay bardağı süt*

**Muzlu pasta için:**

*4 adet muz*

**Kakaolu krema için:**
*125 gr tereyağı*
*4 kaşık pudra şekeri*
*50 gr kakao*
*1 paket vanilya*
*2 adet yumurta*
*1 çorba kaşığı soğuk su*

**Beyaz krema için:**
*200 ml çiğ krema (buzdolabından çıkartılmış)*
*1/2 su bardağı pudra şekeri*
*1 paket vanilya*

**Çilekli pasta için:**
*1/2 kg çilek*

**Pasta keki için:**
Yumurtaların sarısını ve beyazını ayrı ayrı kaplara ayırın. Aklarına 1 tutam tuz ekleyerek mikserle çırpın. Katı bir kar yapın. Yumurta sarılarını da mikserle çırpın. İyice köpürünce pudra şekerini ekleyin. Çırpma işlemine bir süre daha devam edin. Mikseri yavaşlatın. Unu ve mısır nişastasını koyun. En son karla karıştırın. Yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 175 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Soğuduktan sonra 3 eşit kat olacak şekilde kesin. Her katı sütle ıslatın. Kek katlarının arasına sarı kremayı sürün. Muzu ince doğrayın. Sarı kremanın üzerine bir sıra dizin. Bir kaşık sarı kremayı da muzların üzerine yayın. İki kat için bu işlemi tekrarlayın. Son kalan kek katını tersinden sütle ıslatın ve üstüne kapatın.

**Sarı krema için:**
Bir tencerede süt ve toz şekeri karıştırın. Orta ateşe koyun. Tereyağı

ve vanilya haricindeki diğer bütün malzemeyi su ile birlikte mikserle çırpın. Süt ılınınca, mikserle çırptığınız karışımı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak süte ekleyin. Koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocağın altını kapatın. Vanilyayı ekleyin. Krema ılınınca soğuk tereyağını ilave edin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

**Kakaolu krema için:**
Tereyağı, pudra şekeri ve kakaoyu kısık ateşte ya da benmari usulü eritin. Kaynamamasına dikkat edin. İyice soğuduktan sonra yumurtaları, vanilyayı ve soğuk suyu ekleyerek mikserle çırpın. Muzlu kekinizi bununla kaplayın. Beyaz krema ile muzlu pastaya her türlü süsleme yapabilirsiniz.

**Beyaz krema için:**
Tüm malzemeyi krema katılaşıncaya kadar mikserle çırpın.

Bu pastayı dilerseniz aynı şekilde ince doğradığınız çilekle de yapabilirsiniz. Üzerini beyaz krema ile kaplayabilir ve dilerseniz rendelenmiş beyaz çikolata ile süsleyebilirsiniz.

Bir çocuğun hayal dünyasında doğum günü pastasının anlamı en tatlı “Seni Seviyorum”a denk gelir. Ablam ve benim doğum günlerimizde neşe ile mumlarını üflediğimiz pastaların en güzel yanı, anne elinden ve hatta bazen işlere yetişemeyen anneye destek olarak baba elinden çıkmasıdır. Süslü pastalar tabii ki güzeldir ama her zaman dediğim gibi, ev pastası gibisi yoktur. Bir cesaret hepinizi denemeye davet ediyorum...



Merak ettiklerim:

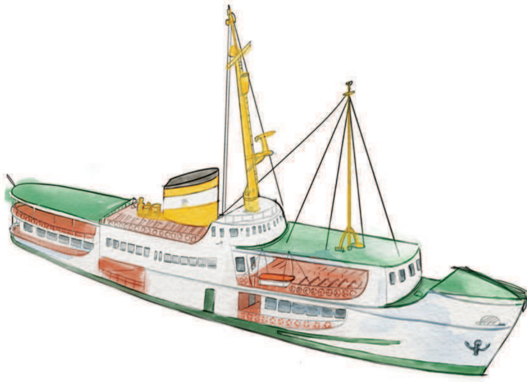
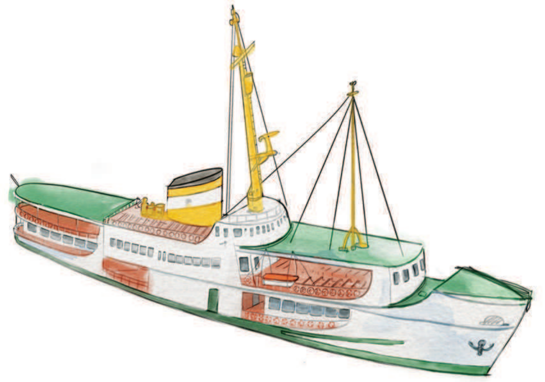
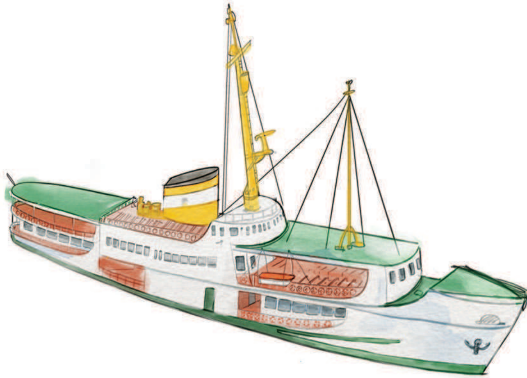
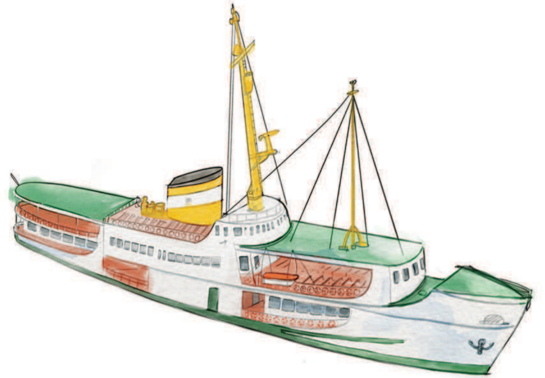
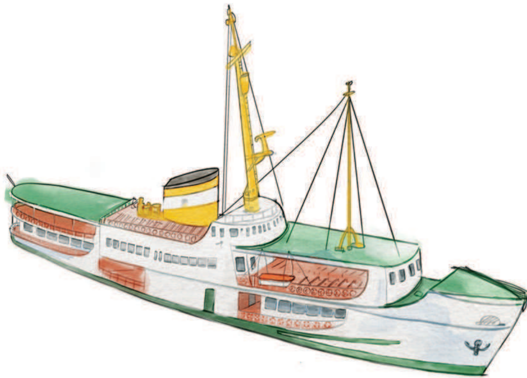
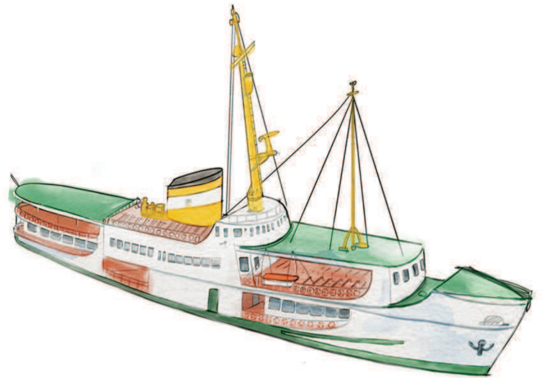
1) Anneannemin dedemi 50 yıl boyunca her akşam uykuya yatırdığı gibi beni de eşim yatırır mı?

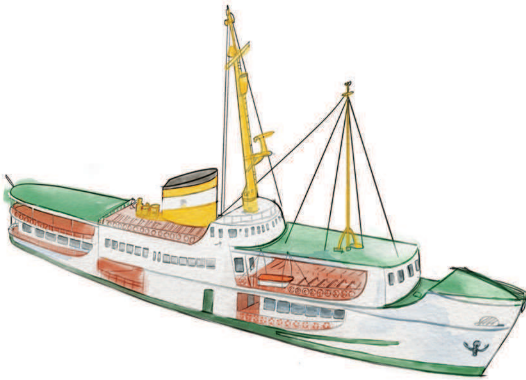
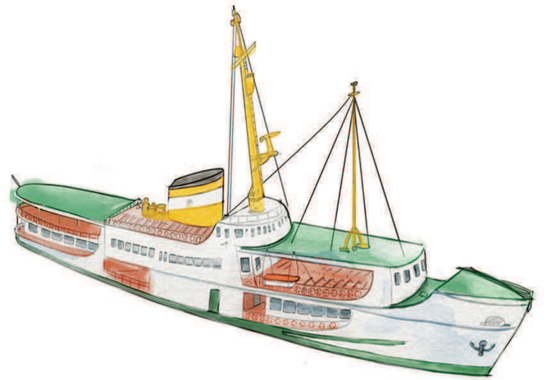
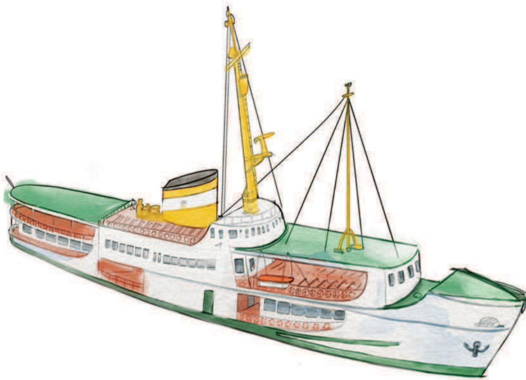
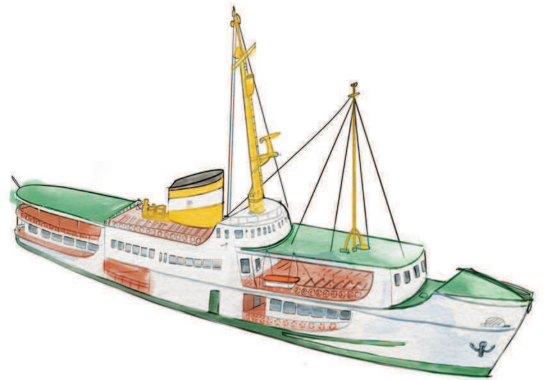
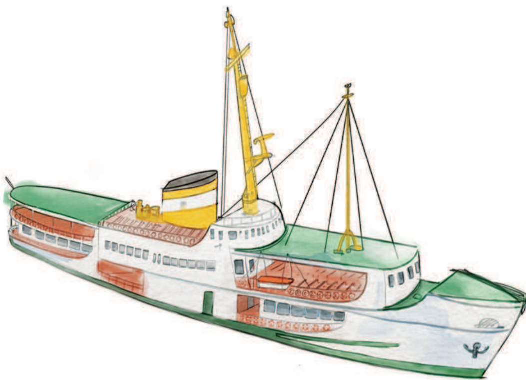
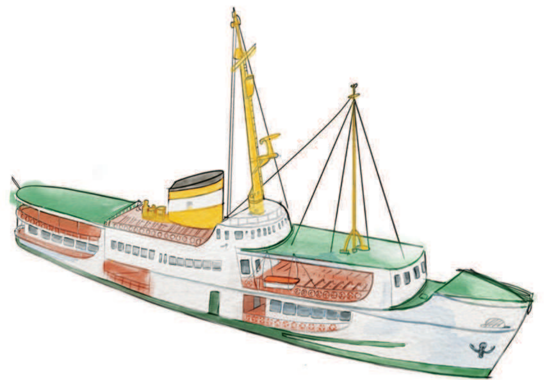
2) Albüm iyi olmuş ama bana yeni bir bisiklet de alırlar mı acaba?







# Büyükada'nın Küçük Şefi

## Büyük Dedemin Sofrasından Yemek Tarifleri

Mekin, yaz tatilini dört gözle bekliyor çünkü okul kapanınca yine ailecek Büyükada'daki evlerine gidecekler. Bu ev, çocukluğundan beri Mekin için özel bir anlam taşıyor: büyük dedesine dair anlatılan etkileyici hikâyeler, herkesin bir araya geldiği ve birbirinden lezzetli yemeklerle donattığı o sonsuza uzanan sofra, evin birbirinden eğlenceli konukları (bunlara bir eşek de dahil!) ve tabii bu yaz Büyükada'da Mekin'i bekleyen sürpriz... İşte o büyük günün gelmesini beklerken Mekin, bizimle nefis tarifler ve bir sofra etrafında kenetlenmiş dev bir ailenin büyüleyici hikâyelerini paylaşıyor.

Selin Kutucular, büyüme çağındaki bir erkek çocuğun yemek tarifleri ve mutfak kültürü üzerinden ailesi ve dünyayla kurduğu bağı anlatıyor. Aynı zamanda, kendi çocukluğuna damgasını vuran Büyükada ve yemek kültürüne de bir saygı duruşunda bulunuyor.

Büyükada'nın Küçük Şefi **zengin tarifler ve dantel gibi örülmüş anılarla, çocuk ve gençleri kendi kişisel tarihlerini yazmak üzere** Mutfağa **davet ediyor... çünkü** Selin Kutucular **için mutfak, her zaman kendinizi bulabileceğiniz, içine hikâyeleri, özlemleri, incelikleri, sanatı, müziği, kısaca bütün dünyayı sığdırabileceğiniz bir yer.**

Kitabı elinize alıp ailecek mutfağa girmeye ne dersiniz?

DBE Davranış Bilimleri Enstitüsü®
psikolojik hizmetler, eğitim, araştırma, kurumsal danışmanlık

Bu kitap, Davranış Bilimleri Enstitüsü'nün Çocuk ve Genç Psikolojik Danışmanlık Merkezi tarafından çocuk ve ruh sağlığı gelişimi açısından uygun bulunmuştur.

- Klinik Psikolog Cemre Soysal

Bu kitap ve kitaptaki tüm resimlerin betimlemeleri, Selin Kutucular tarafından görme engelliler için GETEM'de seslendirilmiştir.

ISBN: 978-605-67895-2-6

